

Pressmeddelande - fri publicering

Ekologiskt te skapar arbetstillfällena i Sydafrika Säljs i allt fler svenska butiker

Svenskarna dricker allt mer te. Bland annat därför har Coop, Hemköp och Willys från och med maj månad valt att ta in de KRAV-märkta Rooibosteerna från Khoisan Tea. Detta te, som är känt för sin utsökta smak, finns i fem olika smaker. Khoisan Tea både odlas och förädlas i Sydafrika, vilket skapar arbetstillfällena i landet och ger bättre betalt till producenterna.

Andra plantager säljer ofta bara råvaran i bulk och sedan sker förädlingen i Europa eller USA. Detta gör att vinsten blir ytterst liten för producenterna.

Råvaran till Khoisan Tea kommer från certifierade rooibosplantager och teet säljs av det svenska företaget V-Sell Ekologiska Produkter AB, en grossist som funnits i fem år på marknaden.

Företaget, som ägs och drivs av Veronica Saethe, importerar, marknadsför och säljer utvalda ekologiska produkter som till exempel choklad, praliner, vanilj och godis.

– Vi kompromissar aldrig med kvalitén eller med de etiska frågorna. Varorna är alltid till hundra procent ekologiskt producerade. Teet innehåller varken några konstgjorda färg- eller smakämnen eller konserveringsmedel. Vårt rooiboste med vaniljsmak innehåller äkta vaniljbitar och inte de konstgjorda aromer som tyvärr är vanliga idag, säger Veronica Saethe.

Används som hälsodryck

Rooibos har använts under flera hundra år i Sydafrika som medicinaldryck. Rooibos påstås förhindra uppkomsten av allergier och lindra kolik, astma, hösnuva, eksem och sömnlöshet. Den innehåller bland annat zink, magnesium, kalcium och fluor, och även superoxid dismutase, som tros motverka åldrandets oönskade effekter. I Sydafrika används rooibos också som en ingrediens i maträtter. Rooibos har under senare år kommit att bli allt mer populär som ett hälsosamt alternativ till vanligt te och kaffe.

Känd på 1700-talet

Drycken blev känd i Sverige redan under 1700-talet. På 1770-talet "upptäckte" den svenska botanisten Carl Peter Thunberg rooibos, som betyder "den röda busken". Han såg hur den användes av Khoisan-folket. Det var Thunberg som först spred kunskapen om busken till Europa, och gav den dess vetenskapliga namn *Aspalathus linearis*. Storskalig odling påbörjades under 1930-talet. Buskens blad plockas, kapas och lämnas att jäsas ute i solen, för att slutligen torkas. Jäsningsprocessen gör smaken starkare, och bidrar till att ge rooibos dess karaktäristiskt röda färg.

Teer som är gjorda på rooibos kan dra i sex till åtta minuter utan att få dålig smak. Dessa teer utvecklar nämligen inte ämnen som gör drycken bitter och innehåller heller inget tein som är uppiggande. Detta gör att rooibosteer med fördel kan drickas på kvällen.

Förutom i Coop, Hemköp och Willys säljs Khoisan-teerna i många ICA-butiker och ekologiska butiker. Cirkapris är 27 kronor

Läs mer på www.sarooibos.org.za. Ett inte vinstdrivande organ som skriver om Rooibos, även senaste forskarrön.

Kontakt och frågor

Veronica Saethe, 0709-24 37 34, vsell@vsell.se, www.vsell.se.

Möt oss gärna på Interfood, EkoNord, Svenska Mässan i Göteborg den 17-20 maj,

Hall B monter 05:39