

Несколько недель назад представители нашей компании «ASTRAGREEN» посетили компанию по производству травяных чаев «SWISS ALPINE HERBS» и посмотрели, как устроено их производство. «ASTRAGREEN» посетили компанию по производству т...

Первое, что привлекло наше внимание – совмещение фермерского труда и высоких технологий. Например, современная технология вакуумной сушки – это более деликатный подход, сохраняющий полезные вещества и почти не изменяющий вкус продукта. А японское оборудование для сортировки и упаковки позволяет фасовать пакетики чая объёмом от 1 грамма. Эта система не имеет аналогов в России.

Конечно, забота о клиенте здесь важнее выгоды и увеличения продаж. Поэтому не всё на этом производстве отдано на откуп технологиям. По-прежнему большинство процедур, главная из которых – контроль качества, выполняются вручную.

«SWISS ALPINE HERBS» делает акцент на использование местного сырья. Например, специально для острых приправ семена перца были привезены из Чили – и прекрасно прижились в этом высокогорном районе.

В следующий раз мы расскажем вам о том, что нового мы привезли из этой поездки. Следите за новостями! #astrageen #swissalpineherbs #натуральныепродукты #вкуснаяеда #чайная_церемония #чайвпакетиках #травяныечаи #вкусноеполезное