

PERSBERICHT

10-5-2017

Chalo introduceert nieuwe, suikerarme Chai Latte op het London Coffee Festival

De avontuurlijke koffie- en thee-drinker begint nu ook chai te ontdekken. Het Belgische Chalo voorziet hen van nieuwe, *funky* smaken naar Indiaas recept

Belgische startup Chalo was al hard op weg om heel Europa te veroveren met vier *funky* chai lattes uit India. Donderdag, op het London Coffee Festival, komt daar een vijfde variant bij: Chini Chai, met twintig procent minder suiker. Ook kondigt Chalo een *Bio Slow Chai* aan, speciaal voor de puristen. En er is meer nieuws: Chalo's chai lattes zijn vanaf volgende maand ook te koop in The States, te beginnen in de staten New York en Californië. Voordat het zover is geeft mede-oprichtster Gita Van den Boer zondag op het Londense koffiefestival een workshop over de chai-traditie in India, haar geboorteland. Prijswinnend barista Peter Hernou mixt er bijzondere warme én koude op chai-gebaseerde recepten ter inspiratie.



Oorspronkelijk Indiaas recept

We surfen nu al een paar jaar op de derde internationale koffiegolf. Hoog tijd voor iets nieuws. Chalo's chai is het veelzijdige, *funky* alternatief voor koffie. Minder cafeïne, een stuk meer kruidigheid. Heerlijk om 's avonds in het café te drinken met warme melk, net zo lekker ijskoud, om 's ochtends fris de dag mee te beginnen. Wie wil experimenteren mixt er een shot espresso door, of wat rum. Maar dan moet de basis wel goed zijn. De Belgische chai-producent Chalo houdt daarom het oorspronkelijke Indiase recept aan: sterke zwarte thee uit Assam, India, en de juiste mix van Indiase specerijen die voor die kenmerkende, *spicy* afdronk zorgen. Alleen dan krijg je een thee die de Indiërs eeuwen geleden al hebben geperfectioneerd en nog altijd dagelijks graag en veel drinken.

Wat goed is, komt snel

Chalo verkoopt sinds haar oprichting een jaar geleden nog maar vier soorten chai latte in instant-poedervorm. De barista of de thuisdrinker hoeft die alleen nog maar te mengen met heet water en een melk naar keuze, eventueel opgewarmd en opgeschuimd. Zo gepiept. De Masala chai latte is het populairst, met een kruidenmengsel van gember, kardemom, kaneel en zwarte peper die de chai samen een warme, pittige smaak geven. Een '*hug in a mug*',

zoals Chalo dat graag noemt. Ook valt er te kiezen voor een frissere chai-soort met citroengras, een zoete met vanille en een bitterzoete met kardemom. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van natuurlijke ingrediënten. Donderdag komt er een variant bij: de Chini Chai, met twintig procent minder suiker. Ook nieuw, en speciaal voor de chai-puristen: Chalo's Bio Slow Chai, met thee van een gecertificeerd biologische plantage. In deze uitvoering worden de volledige theeblaadjes los van het kruidenmengsel verpakt zodat je zelf helemaal op kunt gaan in het zetproces.

Uit liefhebberij opgericht

Mede-oprichtster Gita Van den Boer groeide op in België maar werd geboren in India, waar ze enige tijd in een weeshuis verbleef. Op dertigjarige leeftijd reisde ze terug naar dat weeshuis om er vrijwilligerswerk te doen. Aldaar lieten de kinderen en haar collega's haar kennismaken met chai - ze dronken het dagelijks bij het ontbijt en de lunch. Van den Boer: 'Eenmaal terug in België wilde ik graag chai blijven drinken, maar ik kon het haast nergens bestellen. En als een café of koffiezaak het op de kaart had staan, dan had het een flauwe smaak en overheerste de kaneel. Ik wilde juist die pittige kruidigheid proeven die de oorspronkelijke Indiase chai zo interessant maakt. Ik ben weer terug naar India gegaan om de beste ingrediënten uit te zoeken om zelf chai te produceren. Chai die niet onder doet voor het Indiase origineel. Om het de thuisdrinker en de barista wel zo gemakkelijk mogelijk te maken, verkopen we de chai latte in instant-poedervorm, zónder de melk. Dan kun je er namelijk voor kiezen om bijvoorbeeld soja- of kokosmelk te gebruiken, zodat ook veganisten van chai kunnen genieten.'

Over Chalo

Chalo's missie is om mensen te motiveren om gezonder te eten en drinken en om hen kennis te laten maken met ingrediënten uit andere culturen. Niet omdat dat *moet*, maar omdat het het te gek is om nieuwe smaken te proeven. Chai is het begin van die missie. Chalo's 'Funky Feel Good Food'-productserie bestaat uit vier chai latte-soorten, plus een donderdag aan te kondigen vijfde soort met twintig procent minder suiker. Je drinkt het thuis, of in *specialty* koffie- en theebars in heel Europa. Je kunt ook bij delicatessenzaken terecht of de chai online bestellen op chalo.eu. Door oorspronkelijke ingrediënten te gebruiken, recepten online te delen (chai cake, *anyone?*) en het in elke hippe koffiezaak te verkopen, voert Chalo de opkomende chai-beweging aan. Hadden we al gezegd dat Chalo's chai latte vanaf volgende maand ook in The States verkocht wordt? Laten we er snel een kop chai op drinken.

Overige informatie over Chalo

Website : <https://chalo.eu/nl>
Facebook : <https://www.facebook.com/chalocompany>
Pressroom : <http://pressroom.misspublicity.nl/chalo/chalo-introduceert-nieuwe-suikerarme-chai-latte-op-het-london-coffee-festival/>

Uitnodiging (niet voor publicatie)

Ook aanwezig op het London Coffee Festival? Kom langs voor een kopje chai bij Chalo, stand #HP5 in de Old Truman Brewery. Of bezoek een van de lab sessions: op donderdag 6 april om 16.00 uur plaatselijke tijd geven Gita Van den Boer en wereldkampioen Latte Art Peter Hernou samen een workshop chai-recepten, op zondag 9 april om 16:30 uur vertelt Van den Boer over de chai-traditie in India.

Persinformatie

Indien u meer informatie over het Chalo wilt, neemt u dan contact op met Kim Aimée van Hardeveld via kim@misspublicity.nl of bel 06 33 03 86 60. Ook kunt u een kijkje nemen in de online pressroom via onze website www.misspublicity.nl.