



PT-BIO-02  
Agricultura UE



[infusoescomhistoria.pt](http://infusoescomhistoria.pt)



Founded in 2017, the brand breathes the pure mountain air and harvests the raw materials that are at its origin from nature. This was the inspiration of Valdemar Sousa and Miguel Moreira, who wanted to preserve the Portuguese legacy based on indigenous products, tracing two distinct routes through the north of Portugal: the Romanesque and Douro regions. The map unfolds from here, with the certainty that there are many trails to explore.

More than a product, the brand Infusions with History aims to recover the legacy of Portugal and awaken sensorial experiences, with a mission: Valorization of the territory, its products and the producers.

Sustainability and fair trade are fundamental pillars in all production, so that history continues. A small contribution to the world that we want to help preserve.

Sold in the online store, Infusions with History wants to diversify its audience through pairing with gastronomy,

in partnership with some of the best chefs and sommeliers. The objective is to assume itself as an option for wine. From the beginning to the end of the meal, an experience that it wants to multiply next year and position itself on the menus of top restaurants, alongside the most famous labels, because it is the terroir and savoir-faire applied in the blends that make the brand unique.

All infusions are obtained through the traditional drying process of the plants and bear the BIO, kosher certifications and the Portugal Sou Eu seal. In 2020 and 2021, Infusions with History won seven prizes in the international competition Les Thés du Monde, organized by AVPA - Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, in Paris, obtaining the highest distinction, the "Gourmet Or" for Inspiring Infusion, from the Douro Blends range.

Click the icon to learn more.





Fundada em 2017, a marca respira o ar puro da montanha e colhe da natureza as matérias-primas que estão na sua origem. Foi essa a inspiração de Valdemar Sousa e Miguel Moreira, que quiseram preservar o legado português a partir de produtos autóctones, traçando duas rotas distintas pelo norte de Portugal: da região do Românico e do Douro. O mapa desvenda-se a partir daqui, com a certeza de que há muitos trilhos por explorar.

Com base em ingredientes naturais, biológicos e nacionais, as duas gamas disponíveis dividem-se pela Infusão do Mato (carqueja, hortelã-comum e prunela), Montanha de Sensações (urze, a erva-cidreira e a prunela) e Românico Português (cidreira, hortelã-comum e pru-

nela) e os Chás Bio do Douro, com seis misturas, onde se encontra o poejo, as folhas de oliveira e videira, a erva-peixeira, a calêndula, a framboeseira, o funcho, o sabugueiro, o hipericão, e outras plantas, numa harmonia de aromas e sabores que são um convite a descobrir os socalcos e as vinhas classificadas como Património da Humanidade pela UNESCO.

Mais do que um produto, a marca Infusões com História pretende recuperar o legado de Portugal e despertar experiências sensoriais, com um sentido de missão: a valorização do território, dos seus produtos e dos produtores. A sustentabilidade e o comércio justo são pilares basilares em todo a produção, para que a História continue. Um pequeno contributo para o mundo que quer ajudar a preservar.

Comercializada na loja online ([www.infusoescomhistoria.pt](http://www.infusoescomhistoria.pt)), a Infusões com

História quer diversificar o seu público através do pairing com a gastronomia, em parceria com alguns dos melhores chefs de cozinha e sommeliers. O objetivo é assumir-se como uma opção ao vinho, do início ao fim da refeição, experiência que quer multiplicar no próximo ano e posicionar-se nas cartas dos restaurantes de topo, ao lado dos rótulos mais afamados, porque é o terroir e o savoir-faire que aplica nos blends que torna a marca singular.

Todas as infusões são obtidas através do processo de secagem tradicional das plantas e ostentam as certificações BIO, kosher e o selo Portugal Sou Eu. Em 2020 e 2021, a Infusões com História somou sete prémios no concurso internacional Les Thés du Monde, organizado pela AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, em Paris, obtendo a maior distinção, o Gourmet Or para a Infusão Vibrante, da gama Chás do Douro.

Clique no icon para saber mais.













Infusões com História, Lda

Rua Eça de Queirós, 41 - Sala 6  
4640-152 Baião

+351 931 131 966

[geral@infusoescomhistoria.pt](mailto:geral@infusoescomhistoria.pt)



[infusoescomhistoria.pt](http://infusoescomhistoria.pt)