



PT-BIO-02
Agricultura UE



infusoescomhistoria.pt





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), 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



infusoescomhistoria.pt