

МОРЕ ЧАЯ



Распространяется там, где есть хороший чай

www.tdr.ru

Выпуск №60 (декабрь 2013)

Нас поздравляют производители чая



ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА

Шри-Ланка. «Цейлон Ти Лэнд». Мухамед Х. Руми

От имени компании «Цейлон Ти Лэнд» я поздравляю покупателей и коллектив магазинов «Море чая» с наступающими праздниками!

Я горд, что чай «Птицы Цейлона» продается в магазинах «Море чая», потому что здесь и сотрудники, и покупатели ценят качественный свежий чай.

Хочу пожелать сети магазинов «Море чая» процветания и стабильности. А вашим покупателям – крепкого здоровья, человеческого счастья, гармонии, мудрости, сил и упорства в достижении цели в следующем 2014 году!

С наилучшими пожеланиями,
Мухамед Х. Руми, директор «Цейлон Ти Лэнд»



Шри-Ланка. «Кволити». Джозеф Джаявардена

Мы в «Кволити» счастливы и горды быть партнером и другом «Моря чая» на протяжении двух десятилетий.

Поздравляю покупателей и сотрудников магазинов наступающим Новым Годом! За эти годы вы все стали нашими друзьями.

Я и вся команда «Кволити» желаем вам и вашим близким счастья и крепкого здоровья и даем обещание поставлять только самый лучший чай под марками «Шери» и «Кволити».

Искренне ваш,
Джозеф Джаявардена, директор «Кволити».



Индия. «Лакшми Ти». Рудра Четтерджи.

Компания «Лакшми» и магазины «Море чая» стали партнерами несколько лет назад. Меня восхищает уважение, с которым вы относитесь к чаю, и ваша любовь к покупателям. Как производитель, компания «Лакшми Ти» ценит отношения с теми, кто ставит качество на первое место. Во время моего визита в Санкт-Петербург я понял, что вы все – большая семья, состоящая из неравнодушных людей. То, как вы дегустируете и выбираете чай, демонстрирует ваше ответственное отношение к делу.

Я от всей души поздравляю с Новым Годом всех покупателей и всю команду сети магазинов «Море чая»!

С уважением,
Рудра Чаттерджи, директор «Лакшми Ти».



Шри-Ланка. «Маброк Тиз». Нирантануга.

От лица сотрудников «Маброк Тиз» я поздравляю всех покупателей замечательных магазинов «Море чая» с наступающим 2014 годом! В следующем году нашей компании исполнится 26 лет, все эти годы мы стараемся для вас.

На наших 38 чайных плантациях под постоянным контролем специалистов выращиваются и производятся сотни сортов чая. Самые свежие и вкусные из них мы готовы предложить вам в магазинах «Море чая».

С уважением,
Нирантануга, директор «Маброк Тиз».



ЧА БАО

Китай. Хунань Ти Групп. Цзяй Хун Лин

Благодаря чаю наша жизнь очень интересная и разнообразная. Мы находим время для чаепития, собираемся вместе и ощущаем радость от общения и сердечное тепло.

Дорогие друзья, покупатели чая «Ча Бао» в магазинах «Море чая», разрешите мне от имени компании «Хунань Ти Групп» от всей души поздравить вас с Новым 2014 Годом. Пусть новый год принесет вам новое счастье и радость.

Приятного чаепития!



С уважением,
Цзяй Хун Лин, директор по продажам «Хунань Ти Групп».



Германия. «Винклер». Ульрих Винклер

Любимые наши покупатели, поздравляем вас с наступающим Новым Годом.

Желаем вам испытывать в грядущем году столько же удовольствия и радости, сколько мы испытываем при создании новых чайных и фруктовых смесей.

Привет со вкусом чая и кофе из Германии от компании «Винклер», производителя чая и кофе «Анрайз».



С уважением,
Ульрих Винклер, директор «Винклер»

Идеи новогодних подарков

Понимаете, что не успеваете подобрать подарок для каждого члена вашей семьи? Хотите подобрать красивый, оригинальный сувенир, который принесет приятные эмоции и радость? Ищите недорогие необычные и полезные вещицы на рождественскую тематику - загляните в магазин «Море чая»!

Мы уделили особое внимание новогоднему ассортименту в магазинах «Море чая». Оригинальные шары на елку с чаем, ларцы, сундучки и музыкальные шкатулки, вязаные баночки, свечи к новогоднему столу, баночки в виде снежинки, окошек, елочки, книги, елочных украшений выглядят необычно и красиво, они порадуют родных и близких красивым оформлением подарка и вкусным ароматным чаем.

Новый Год и Рождество отличный повод поздравить своих коллег и друзей. На такой случай мы можем предложить немецкий кофе «Хельси» в зимнем оформлении, картонные и жестяные чайные баночки с символом года, а также и большие

оригинальные представительские подарки с весовым чаем из Германии и Китая и чайными аксессуарами. Теперь и корпоративный подарок способен подарить очарование рождественской сказки. Европейская традиция дарить клиентам оригинальные наборы в канун Нового года уже распространилась и в России. Креативные идеи, неповторимый дизайн, качественный чай и доступные цены позволят подобрать оптимальные варианты подарков на Новый год для ваших клиентов!

Татьяна Петрова,
Начальник отдела рекламы ТД «Рубин»

МОРЕ ЧАЯ



ТИ ТЭНГ®
Symbol of Quality

Начните Новый год с чистою чай!

Подходит к концу 2013 год. В конце года всегда принято подводить итоги, строить планы на будущее, отдавать долги, чтобы войти в новый год чистыми и обновленными. Конец года - самое время пересмотреть свои привычки, вещи, которыми пользуемся, продукты, которые потребляем и выбрать что-то лучшее.

Чай для нас является национальным напитком, его пьют практически все каждый день. Настало время задуматься, какой чай мы пьем, и выбрать что-то более чистое и экологичное.

Цейлонский чай по-праву считается лучшим в мире. Чай на Цейлоне выращивают на экологический чистых плантациях в самом сердце острова, где не располагается никаких других предприятий и производств. При выращивании чая не используются пестициды и искусственные удобрения. Почва Цейлона плодородна, нет недостатка в солнечном свете и осадках. Каждые 4 года чайные кусты обрезают и дают отдохнуть в течение 3 месяцев. Чай выращивают на высокогорье, самая низко расположенная плантация на высоте 600 м над уровнем моря, самая высоко расположенная - на высоте 2000 м над уровнем моря. Уникальное расположение острова позволяет собирать урожай практически круглый год. С июля по сентябрь сухой сезон и идеальные условия для сбора на восточном склоне, с февраля по апрель - на западном.

Выращенный на о. Цейлон чай - экологический чистый. Но это еще не все.

В процессе сбора и производства в готовый чай могут попадать совершенно неожиданные

вещи: камешки, бумага, волокна, металлическая стружка, песок, пыль, стебли и т.д.! Поэтому цейлонская компания "Tea Tang (Pvt) Ltd." очищает все сорта чая ТИ ТЭНГ на собственной уникальной фабрике по комплексной очистке чая.



На фабрике используется японское и британское оборудование, производительностью от 1 до 5 тонн чая в сутки.

Сначала из готового чая с помощью мощного магнита удаляются металлические примеси, затем сырье попадает на профилактические экраны, которые задерживают древесную стружку, волокна, бумагу. Следующий этап - разделение легких (чай) и тяжелых (камешки, стебли) частиц в специальном сепараторе. На выходе чай про-

ходит через электронный металлический индикатор, который удаляет ионы железа и цинка.

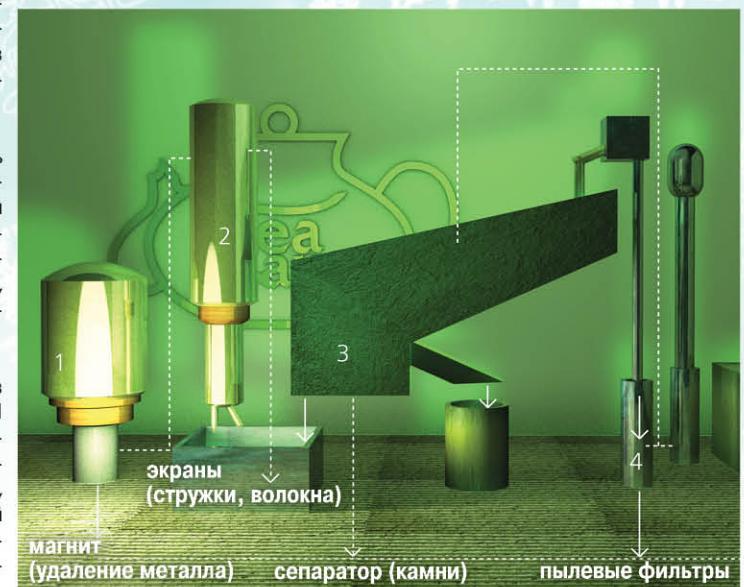
После такой очистки чай обязательно проходит контроль работниками компании на пропущенные частицы.

В итоге из чая удаляется до 5% посторонних примесей, а это целых 5 кг на каждые 100 кг сырья.

Затем берутся пробы чая на бактериологический контроль в специальной лаборатории.

Конечно, это очень упрощенное описание процесса очистки чая. Технология очистки - это сложный многоступенчатый процесс, который дает потрясающие результаты.

Таким образом, в каждой пачке чая ТИ ТЭНГ вы найдете вкусный, ароматный, экологически чистый чай, полностью очищенный от всех возможных видов посторонних примесей.



Чайная компания Ти Тэнг поздравляет всех любителей чая с наступающим Новым 2014 годом и обещает радовать новинками в будущем году!

Галина САЧКОВА
руководитель отдела маркетинга
официального представителя
компании Tea Tang (Pvt) Ltd. в России
www.teatang.ru



Праздник разнообразия

«Фруктовая линия» - это яркая коллекция чаев в пакетиках и пирамидках в популярном формате «Ассорти». Ассорти – в переводе с французского «хорошо подобранный».

Пачка чая «Фруктовая линия» включает 5 видов ароматных чаев, тщательно подобранных и протестированных.

Коллекция пакетированного ароматизированного чая «Фруктовая линия» отличается традиционностью используемых добавок, с детства знакомых потребителю и поэтому стала популярной...



Черный чай высшего сорта с ароматом лимона, клубники, мятой, смородины и малины. Крепкий настой с фруктовыми ароматами делает этот чай незабываемым.



В ассорти на основе зеленого чая ароматы отличаются своей нежностью и свежестью. Клубника со сливками, лимон, малина, яблоко и мята идеально сочетаются с травянистым вкусом зеленого чая.



Кислинка каркаде представлена в превосходном сочетании 5 разных вкусов: клубника-малина, малина-мята, лимон-мелисса, клюква-яблоко и вишня-корица.



Благоухание цветущих полей и дивную свежесть утра можно почувствовать, попробовав ассорти на основе черных и зеленых чаев с добавлением полезных трав: ромашка, мелисса, вербена, чабрец, травяной букет.



Подарочные позиции ассорти
Golden Variety и Herbal Variety
для самого главного праздника - Нового Года!

SVAY
Luxurious Tea Collection

www.svay.ru

Specially for New Year!



Подари богатство и удачу

В индийской мифологии Виджая (в переводе на русский – «Победа») – это одно из воплощений Лакшми, индийской богини изобилия и процветания.

Благодатные следы богини – распространенный в Индии символ благополучия. Именно этот символ (следы богини), который вы видите на рисунке, изображен на каждой баночке чая «Виджая». Считается, что богиня Лакшми, увидев свои следы, стремится в это место и приносит в дом богатство и удачу. Поэтому и баночка с чаем «Виджая» будет притягивать в ваш дом богатство и удачу. А значит – это отличный подарок к Новому году.

Все сорта чая «Виджая» произведены индийской компанией «Лакшми». Компания была создана в 1912 году предпринимателем из Калькутты, господином Раджем, дедушкой нынешнего директора компании господина Рудры. Сейчас компания владеет 16 отборными чайными плантациями в Ассаме, Дарджилинге и других важных чайных районах Индии. Компания ежегодно производит 15 тысяч тонн чая.

Для магазинов «Море чая» были выбраны лучшие сорта с самых известных чайных районов Индии. Всего в коллекции 13 сортов чая. Пять из них упакованы в фольгу по 100 граммов, а фольга помещена в деревянные коробочки. Восемь сортов упакованы в пакеты из фольги весом по 1 кг. Чай в 1 кг пакетах поставляется в магазины «Море чая» и продается там на развес.

Предлагаем вам насладиться истинным вкусом чая из Индии.

Александр Чудок



Ну а мы с вами, дорогие друзья, можем позволить себе любой чай в зависимости не только от погоды, но и от настроения. В сети специализированных магазинов «Море чая» выбор на любой вкус. Бывают дни, когда нужен веселый «Лун Цзин» от «Ча Бао», бывает, что душу согреть способен только красный чай, и вы берете баночку чая «Дянь Хун» («Ча Бао»).

Сколько нужно чая на чашку и как долго его заваривать — дело вкуса. Хотя есть простые правила, придерживаясь которых вы получите тот волшебный напиток, который окажется на одной волне с вами.

Возьмите чистую воду. Не кипятите ее несколько раз. Чем нежнее чай, тем меньшая температура воды нужна для его заваривания.

Белые и желтые сорта чая хороши в стеклянном чайнике — танец чайник доставляет эстетическое удовольствие. «Бай Му Дань», «Бай Хао Инь Чжень».

А сорта от торговой марки «Ча Бао» не настаивайте долго, сливайте их через минуту и пейте, не разбавляя. Заваривать китайский чай можно неоднократно, методом пролива. Зеленый чай тоже требует к себе трепетного отношения. «Лун Цзин», «Дун Тин Би Ло Чунь», «Синь Янь Мао Цзянь», «Бай Мао Хоу», «Дикорастущий Е-Шен» и другие необыкновенные сорта от «Ча Бао» завариваются водой температуры 80°. Время настоя — от 30 секунд до минуты.

Многие ценят вкус терпкого зеленого чая — наши консультанты могут предложить вам цейлонские марки от торговой марки «Маброк»: зеленый плантационный «Олифант», Янг Хайсон от торговой марки «Птицы Цейлона» и другие. Выбор за вами. Хотя каким буд-

дет чай в чашке, как вы поняли, зависит от вас. Улун — полуферментированный чай — подарит вам особое состояние сознания. Для заваривания возмите маленький глиняный чайник (на него вам потребуется 7 г чая). Среднеферментированные улуны, например, «Те Гуаньинь Ван» от ТМ «Ча Бао», «Най Сянь Цзинь Сюань» (Молочный улун) заваривают водой температуры 80°. Сильноферментированный улун, такой

вздорит и «раскроет глаза» черный индийский чай Ассам, порадует оттенками вкуса и придаст энергию Дарджилинг. Лучшие из них представлены торговой маркой «Виджая» от компании «Лакшми Ти». Индийские сорта по традиции завариваются 3–5 минут (я рекомендую все же не более 3 минут, ибо терпкость может победить аромат). Именно за яркость и крепость любят наши покупатели чай Ассам от «Виджая».

продавцы-консультанты всегда помогут сделать правильный выбор и научат заваривать тот или иной чай.

В магазинах «Море чая» всегда огромный выбор. Мы отобрали для вас только лучшие сорта! Какого чая вам хочется прямо сейчас?

Светлана Широкова, руководитель учебных программ «Море чая»

Сколько нужно чая на чашку и как долго его заваривать — дело вкуса. Хотя есть простые правила, придерживаясь которых вы получите тот волшебный напиток, который окажется на одной волне с вами.

как «Да Хун Пао», можно заварить и свежевскипевшей водой. Главное, сливайте улуны почти сразу. Завариваются их методом пролива, каждая последующая заливка может настаиваться на 10 секунд дольше. От пиалы к пиале улун будет удивлять вас оттенками вкуса и богатством аромата. Гунн Фу Чай, высшее искусство чайной церемонии, существует именно для улунов.

В зимние холода незаменимы красные сорта чая (их еще называют черные). В глиняном чайничке (берем 5–7 г чая) будет хорош «Цзинь Хао Мао Хоу» (Золотая Обезьяна) или «Цзинь Хао Дянь Хун». Лист этих красных сортов чая покрыт золотистым ворсом. Аромат поражает воображение — от цветочных нот до вкуса яблока, чернослива и сухофруктов. Эти сорта завариваются также многократно, температура воды — 95°.

Неоднократный победитель наших акций, натуральный цейлонский чай ТМ «Шери» давно завоевал симпатии наших покупателей, и позвольте, я не буду учить вас его заваривать. «Шери» — эталон черного цейлонского чая.

Заваривание чая пуэр зависит от многих факторов. Первая заварка сливается сразу, это даже не заварка, так мы позволяем пуэру ожить и раскрыться. Особенно если это прессованный пуэр. Для Шен Пуэров важна невысокая температура воды. Здесь главное, чтобы пуэр не перестоял, был не терпким, а сладким. Для Шу пуэров не страшна температура. Их можно заваривать и 3 минуты, — далее, конечно, сливать. Можно заваривать многократно.

Множество разных видов пуэра представлено ТМ «Ча Бао» в магазинах «Море чая». Наши

Premier's

Чисто чай!!!

Весь чай «Премьерс» упаковывается в Индии из лучшего сырья и содержит только чистые сорта лучшего индийского чая!!!

Несколько лет в России успешно продается индийский чай «Премьерс»! Еще во времена СССР индийский чай считался эталоном качества. Индия известна во всем мире своими знаменитыми чайными плантациями:

Дарджилинг — ароматный изысканный чай с высокогорных плантаций в предгорьях Гималаев.

Ассам — крепкий, ароматный чай с северо-востока Индии

Нилгири — уникальный нежный чай со склонов гор Южной Индии...

И чай именно с этих плантаций можно найти в упаковках марки «Премьерс»! И не важно, как упакован чай, в жестяные баночки, в картонные пачки, или даже в пакетики с ярлычком, везде — только качественный индийский чай...

Компания «Premier's Tea Limited» была основана в Индии в 1988 году.

При создании компании основной задачей было предложить потребителю лучшие сорта индийского

чая, упакованного в современную упаковку, соответствующую международным стандартам. Была собрана команда квалифицированных специалистов, настоящих профессионалов и знатоков чая...

В г. Калькутта, на востоке Индии, построена фабрика, оснащенная новым суперсовременным автоматическим оборудованием производства Японии, позволяющим упаковывать чай, тщательно очищая его от различных посторонних примесей и обеспечивая качество, чистоту и безопасность продукта.

Качество продукции чая «Премьерс» подтверждено многочисленными международными сертификатами и может удовлетворить самых требовательных любителей чая!

Чай марки «Премьерс» можно встретить в магазинах Европы, Ближнего Востока и даже в Японии и Сингапуре...

Светлый Алексей Николаевич, менеджер по закупкам ООО «Сандер-Логистик»

Каждому чаю — свое время!

По канонам китайской медицины каждый сорт чая хороши и полезен в свое время года. Весна — время нежного зеленого чая с бутонами жасмина, летом приносят прохладу белый и зеленый чай. В зимние холода нас согреют красный чай и шу — пуэр. Осень — время тишины, времени пить улуны. Держите в руках теплую пиалу с Те Гуаньинь и понимаете: время остановилось...

продавцы-консультанты всегда помогут сделать правильный выбор и научат заваривать тот или иной чай.

В магазинах «Море чая» всегда огромный выбор. Мы отобрали для вас только лучшие сорта! Какого чая вам хочется прямо сейчас?

Светлана Широкова, руководитель учебных программ «Море чая»





Свежий осенний чай самолетом из Китая поступил в магазины «Море чая»

- Те Гуаньинь Ван,
- Чень Нянь Те Гуаньинь (состаренный улун),
- Лю Ань Гуа Пянь,
- Си Ху Лун Цзин,
- Синь Янь Мао Цзянь,
- Соцветие 100 цветов - связанный,
- Жасминовый Крадущийся Дракон,
- Моли Фэн Ян,
- Дянь Хун Ван,
- Мэй Гуй Хун Ча,
- Поэма дракона и феникса,
- Хун Цзин Lo (Красная Спираль),
- Хун Цзинь Лун (Золотой дракон),
- Цзинь Хао Дянь Хун,
- Цзинь Хао Мао Хоу,
- Цзинь Цзюй Мэй

**Мастера Клуба Чайной Культуры единогласно дали заключение
об очень высоком качестве этого чая. Партия ограничена.
В магазинах «Море чая» этот чай помечен на ценниках словом «АВИА».**



Фирменные магазины сети «Море чая»
в Санкт-Петербурге

1. м. «Автово», пр. Стажек, д. 94 NEW
2. м. «Академическая», пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 550-86-90
3. м. «Академическая», пр. Светлановский, д. 46 (рядом с Северным рынком), тел.: 556-77-46
4. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48
5. м. «пр. Большевиков», пр. Пятилеток, д.2
6. м. «Василеостровская», б-я Линия В. О., д.29/28
7. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.50, тел.: 752-61-76
8. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.101, ТЦ «Ульянка»
9. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.122 (вход с ул. Партизана Германа)
10. м. «пр. Ветеранов», п. Стрельна, Санкт-Петербургское шоссе, д.88 (Дом Культуры)
11. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14
12. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел.: 717-75-65
13. м. «Выборгская», ул. Смолячкова, д. 12 NEW
14. м. «Гражданский пр», Гражданский проспект, д.114/1, тел.: 590-35-14
15. м. «Звездная», ул. Звездная, д.5,
16. м. «364-80-33 + отдел «Море здоровья»
17. м. «Комендантский пр», ул. Ильюшина, д.1, тел.: 349-19-30
18. м. «Комендантский Проспект», ул. Уточкина, д.2
18. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека, д.6, ТЦ «Южный»
19. м. «Ладожская», пр. Наставников, д.3, тел.: 574-77-50
20. м. «Ладожская», пр. Наставников, д.31
21. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
22. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д.15,
23. м. «Лесная», Лесной пр., д.61/3 (вход с Парголовской ул.)
24. м. «Ленинский пр.», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
25. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
26. м. «Международная», ул. Белы Куна, д.8, тел.: 987-50-85
27. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89 + отдел «Море здоровья»
28. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркасский, д.43/17, тел.: 528-13-10
29. м. «Озерки», пр. Луначарского, д.52/1, тел.: 296-30-34
30. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
31. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д.21, тел.: 924-17-13
32. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26,
33. м. «Петроградская», Каменноостровский, д.39
34. м. «пр. Просвещения», пр. Энгельса, д.150
35. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 577-84-50
36. м. «Сенная пл.», наб. р. Фонтанки, д.91, тел.: 310-36-98 + КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ
37. м. «Спортивная», пр. Большой, П.С., д.1 тел.: 232-94-92
38. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел.: 293-55-51
39. м. Удельная, пр. Скobelевский, д. 10, тел.: 987-86-51
40. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12
41. м. «Чернышевская», пр. Литейный, д.46, тел.: 579-14-42
42. м. «Чернышевская», Кирочная, д. 14

Отделы «Море чая»
в торговых комплексах и магазинах

1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 32/34, тел.: 365-41-60
2. м. «Автово», ТК «Северная звезда», пр. Стажек, д. 94-96, пав. № 10
3. м. «Технологический институт», ул. 1-я Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25

Секции и павильоны «Море чая» на рынках

1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62
2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Непокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 329-35-56
3. м. «Московская», рынок «Южный», павильон 267, опт, тел. 8-905-203-54-55

Магазины «Море чая» в других городах

1. г. Выборг, ул. Крепостная, д. 49
2. г. Выборг, ул. Вокзальная, д. 5 NEW
3. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д.10
4. г. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д.112, ТЦ «Восточный», сек.№67
5. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д.10, ТЦ «Кочетовский», сек.№93
6. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д.186, ТЦ «Славянская ярмарка»
7. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д.58
8. г. Калининград, ул. Гайдара, д.173/179
9. г. Калининград, ул. Горького, д. 10
10. г. Калининград, ТК «Сельма»
11. г. Кола, пр. Советский, д. 15
12. г. Мурманск, ул. Воровского, д.17
13. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д.28/13
14. г. Мурманск, ул. Крупской, д.25
15. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37

Газета «Море чая» №60 (декабрь 2013). Рекламное издание.
Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Центральному федеральному округу. Свидетельство ПИ №ФС2-8932 от 18.12.2007 года.
Учредитель ООО «Имидж». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкова, д. 277, лит. Ж.
Издатель ЗАО «Городской дом «Рубин», г.Санкт-Петербург, ул. Гастелло, д. 20, (812) 600-12-95.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, наб.р. Фонтанки, д. 91.
Главный редактор: Чудок А.И.
Газета отпечатана ООО «Литографический комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража № ТД-0006471 от 22.11.2013 г.
Печать по графику: 30.11.13, фактическое 02.12.13
Тираж: 60 000, распространяется бесплатно.

Праздник в чашке чая!



Чай Хилтоп –
подарок со вкусом!

www.hilltop.ru