



Geschmackserlebnis helle Röstung auf Knopfdruck mit der Cafissimo Blonde Edition

Wien, 23. Mai 2019. Endlich sind die Tage wieder länger und heller. Passend dazu wird es auch in der Kaffeetasse hell: die neue, limitierte Cafissimo Blonde Edition. Denn wer sagt eigentlich, dass Espresso immer dunkel und stark sein muss? Wie wäre es stattdessen mit einem milden Espresso, mit feinfruchtiger Limonnenote? Oder einem würzig fruchtigen, leicht süßlichen Caffè Crema? Ob Blonde Espresso, Blonde Caffè Crema oder Blonde Coffee: Alle drei Sorten der neuen Edition sind durch ihre helle Röstung einzigartig im Geschmack. Für puren, milden Genuss mit einem Hauch von Süße.



Geschmackserlebnis helle Röstung

Die Besonderheit der Cafissimo Blonde Edition ist die helle Röstung, die dem Kaffee auch seinen Namen gibt. Bei diesem Röstverfahren werden die Kaffeebohnen behutsam hell geröstet. Das Ergebnis: Je heller die Röstung, desto aromatischer der Kaffee – und umso mehr wird der ursprüngliche Charakter des Kaffees erhalten. Gleichzeitig sind die Sorten durch diese Röstung besonders mild, ideal für den puren Genuss.

Dreimal Blonde, dreimal einzigartig

Die drei Cafissimo Varianten haben durch die helle Röstung ein fruchtiges Geschmacksprofil mit einem Hauch von Süße. Sie unterscheiden sich dennoch durch ihre Kaffeebohnen:



Der **Blonde Espresso** ist eine Kombination von Bohnen aus Brasilien und Kolumbien. Er ist für einen Espresso ausgesprochen mild, mit sanften Röstaromen und einer feinen, fruchtigen Limonnenote.



Für den **Blonde Caffè Crema** wurden ausschließlich Bohnen aus dem Hochland Kolumbiens gewählt. Würzig fruchtig, harmonisch süßlich schmeckt das Ergebnis in der Kaffeetasse.

Der **Blonde Coffee** ist eine raffinierte Mischung aus kolumbianischen und kenianischen Bohnen. Dadurch ist sein Geschmacksprofil zart fruchtig und besonders aromatisch.

Nachhaltigkeit bei Cafissimo

Für die Cafissimo Aromakapseln werden ausschließlich Kaffees und Tees aus nachhaltigem Anbau verwendet. In Recyclingbeuteln gesammelt können die gebrauchten Kapseln in allen Filialen zurückgegeben werden, um direkt in den Recyclingprozess zu gelangen. Aus dem Kunststoff entstehen neue Produkte und aus Kaffeesatz wird Energie gewonnen.

Die Fakten im Überblick:

- Drei limitierte Kapselsorten: Blonde Espresso, Blonde Caffè Crema, Blonde Coffee
- 100 % nachhaltig angebauter Arabica-Kaffee von Rainforest-Alliance zertifizierten Farmen in der recyclebaren Kapsel
- Preis: 3,29 Euro (10 Kapseln),
- Erhältlich in allen Tchibo Filialen und im Tchibo Online-Shop unter www.tchibo.at – nur für kurze Zeit

Weitere Informationen für Journalisten:

Karin Stöger, MA
EDUSCHO (Austria) GmbH
Leitung Corporate Communications
Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.at
blog.tchibo.at
www.facebook.com/tchibo.at
www.tchibo.com/at
www.tchibo.at

Über Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 1.100 Mitarbeiter. Mit eigenen Filialen, starkem Internetvertrieb und flächendeckender Präsenz im Handel verfügt das Unternehmen über ein Cross-Channel-Vertriebssystem, das neben Kaffee der Marken Tchibo, Eduscho, Cafissimo und Qbo wechselnde Non Food Sortimente sowie Dienstleistungen wie Tchibo mobil anbietet. Mit Tchibo und Eduscho ist das Unternehmen Marktführer am heimischen Röstkaffeemarkt. Tchibo ist zudem drittgrößter Bio-Baumwollanbieter der Welt.