



Frühling in der Kaffeetasse:

Die erste Cafissimo Flavoured Edition des Jahres 2019

Wien, 04. April 2019. Zum Frühlingserwachen in der Kaffeetasse stehen gleich zwei neue Cafissimo Flavoured Sorten zur Wahl – aber nur, solange der Vorrat reicht. Wie wäre es mit einem ausdrucksstarkem Espresso mit fruchtiger Note sonnengereifter Marillen (Aprikosen)? Oder lieber ein fein-aromatischer Espresso mit leicht nussigen Anklängen von Pistazien? Genau wie der Geschmack verbreiten auch die zarten Farben der Verpackung bereits Vorfreude auf die ersten Sonnenstrahlen.



Frühlingsboten mit besonderer Note

Beide Sorten der Cafissimo Flavoured Edition 2019 verleihen Cappuccino und Latte Macchiato eine ganz besondere Note. Dafür sorgt die Kombination aus 100% Arabica Kaffee mit natürlichen Aromen. Gut zu wissen: Espresso Apricot und Espresso Pistachio sind ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln – und enthalten kein Milchpulver.

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.

Rezepttipp: Marille (Aprikose) und Kaffee

Die Cafissimo Flavoured Edition Frühling 2019 eignet sich auch hervorragend für besondere Kaffee-Kreationen auf Eis: zum Beispiel der Apricot-Mint Coffee on Ice.

Zutaten:

- ½ -1 TL Marillen- oder Pfirsichsirup
- 80-100 ml Marillennektar



- 4-5 frische Minzblätter
- 2-3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Apricot

Zubereitung:

Geben Sie den Sirup in ein Cocktail- oder Kaffeeglas. Füllen Sie den Marillennektar mit den Minzblättern und 2 Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie einige Sekunden lang. Geben Sie die Mischung zum Sirup in das Kaffeeglas. Brühen Sie eine Kapsel Espresso Apricot in ein separates Gefäß und kühlen Sie diesen anschließend mit etwas Eis. Gießen Sie den abgekühlten Espresso vorsichtig zur Nektarmischung in das Glas und garnieren Sie mit frischer Minze.

**Die Fakten im Überblick:**

- Zwei limitierte Espresso-Sorten: Apricot und Pistachio
- 100 % Arabica-Kaffee von Rainforest-Alliance zertifizierten Farmen in der recyclebaren Kapsel
- Aktuell in allen Tchibo Filialen sowie im Online-Shop unter www.tchibo.at erhältlich – nur für kurze Zeit!
- Preis: 3,29 Euro (10 Kapseln)

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.