

cremesso

OF SWITZERLAND

Eine Tasse ich

Presseinformation



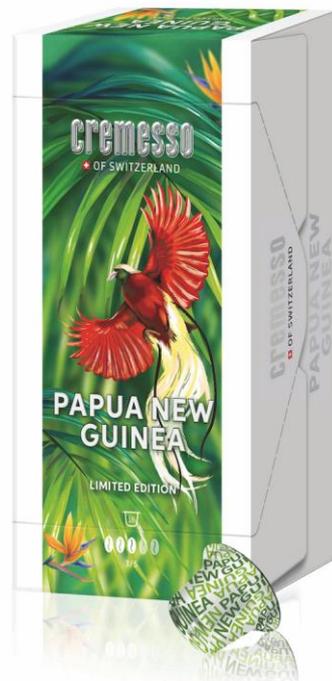
Der Paradiesvogel unter den Espresso

Papua New Guinea – neue Limited Edition bei Cremesso

Wr. Neudorf, 9. April 2019. Wer an Papua-Neuguinea denkt, dem kommen sicherlich sofort traumhafte Strände, kunstvoll und bunt bemalte Ureinwohner oder die atemberaubende Wasserwelt in den Sinn. Papua-Neuguinea ist aber auch die Heimat der einzigartigen – mittlerweile unter Naturschutz stehenden – Paradiesvögel. Nur die wenigsten bringen die zweitgrößte Insel der Welt mit Kaffee in Verbindung, da sie global gesehen keinen großen Anteil im Kaffeegeschäft einnimmt. Für die nationale Wirtschaft ist der Kaffeeanbau jedoch essentiell. Cremesso führt nun die neueste Limited Edition Papua New Guinea ein, die sich so farbenfroh und vielfältig wie dieses wundervolle Land im Pazifik präsentiert. Der Espresso wird zu 100% aus Arabica-Bohnen aus den Eastern Highlands der Insel gewonnen und zeichnet sich durch eine angenehm fruchtige Säure, schönen Süße und würzigen Noten mittlerer Stärke aus.

Ein Paradies für Kaffeepflanzen

Der pazifische Inselstaat nördlich von Australien ist bekannt für seine einzigartige Fauna und Flora sowie unter Tauchern als Perle mit einer Artenvielfalt, die 10 Mal grösser ist als in der Karibik. Der Kaffee der neuen Limited Edition wird von 600 Kleinbauern in der Provinz Eastern Highlands inmitten wilder Gebirgskämme und fruchtbarer Täler angebaut. Hier, in den Distrikten Okapa, Lufa und Henganofi finden die Arabica-Pflanzen auf 1.700 bis 2.000 Metern über dem Meer ideale klimatische Bedingungen vor: fruchtbaren Boden mit vielen Mineralien, wenig Wind und eine geringe Luftfeuchtigkeit.



Außergewöhnlich in Verarbeitung und Geschmack

Geerntet werden nur reife Kirschen – und das ausschließlich von Hand. Dadurch gelangen nur Bohnen höchster Qualität in die Weiterverarbeitung. Die Bauern bringen die Früchte zu den Washing-

cremesso

OF SWITZERLAND

Eine Tasse ich

Stationen, wo diese entpulpt und danach in großen Becken fermentiert werden. Durch diese „fully washed“-Aufbereitung entwickelt der Kaffee eine schöne Süsse und seine landestypischen fruchtigen Säuren.

Einzigartiger Espresso, sinnlich und würzig

Die neue Limited Edition Papua New Guinea von Cremesso besticht mit würzigen Noten, einer angenehm fruchtigen Säure sowie einer schönen Süsse. Zudem verfügt er über eine zarte, sehr cremige Textur. Noten von dunklen Beeren, ein Hauch von Pfeffer und ein lang anhaltender Abgang runden das Geschmackserlebnis dieser einzigartigen, exotischen Kaffeespezialität ab.

Aufschwung für Spezialitätenkaffees

Über 400.000 Haushalte leben vom Kaffeegeschäft in Papua-Neuguinea mit seinen rund 8,2 Mio. Einwohnern. Das Exportgut Nr. 2 der Insel wird meistens als Rohkaffee exportiert, da es kaum lokale Röstereien gibt. Für Kaffee-Kenner weisen die Bohnen aus dieser Region der Südsee jedoch ein großes Potential auf, was durch lokale Massnahmen zunehmend unterstützt wird. Um Kaffeebauern zu motivieren, kontinuierlich an der Verbesserung der Kaffeequalität und Aufbereitungstechniken zu arbeiten, findet jährlich die nationale „Coffee Cupping Competition“ statt. Bewertet werden Aroma, Geschmack, Nachgeschmack, Körper und Balance. Zu gewinnen gibt es für die Top 10 Preise in Form von Investitionen etwa in neues Equipment oder in die Verbesserung der Infrastruktur.

Papua-Neuguinea als letzte Heimat der Paradiesvögel

Auf der Verpackung der neuen Limited Edition wird dem Schönheitskönig in der Vogelwelt die Ehre erwiesen. Nicht umsonst wurde dieses Motiv gewählt, handelt es sich hierbei um den mittlerweile sehr seltenen und unter Naturschutz stehenden Paradiesvogel, der als letzter seiner Art in den Regenwäldern von Papua-Neuguinea lebt. Er steht symbolisch für das bunte, vielschichtige Geschmackserlebnis, dass alle Kaffeegenießer in der Tasse erwartet – und weist gleichzeitig auf die Seltenheit und Exklusivität dieser besonderen Limited Edition hin.

Cremesso Limited Editions

Einmal pro Jahr lanciert das Schweizer Kapselsystem Cremesso eine neue Limited Edition als außergewöhnliche Kaffeesorte. „Wir möchten damit allen Kaffeeliehabern immer wieder neue, einzigartige Geschmackserlebnisse ermöglichen“, so Martin Maurer, Geschäftsleiter Cremesso Österreich. Die aktuelle Spezialität, der Papua New Guinea, löst im Sortiment den Tanzania Gombe ab.

cremesso

OF SWITZERLAND

Eine Tasse ich

Details, Verfügbarkeit & Preis

Die Limited Edition Papua New Guinea besteht zu 100% aus hochwertigen Arabica-Bohnen und hat den Stärkegrad 3 auf einer 5-teiligen Skala. Eine Verpackungseinheit beinhaltet 16 Kapseln. Erhältlich ist die Kaffeespezialität ab sofort im gut sortierten Elektrofachhandel (ElectronicPartner, Expert, Red Zac) sowie über Media Markt, Saturn und Interspar oder über www.cremesso.at zum Preis von 4,99 Euro (UVP).

Cremesso & Nachhaltigkeit

Cremesso setzt in allen Belangen auf hochwertigen und nachhaltigen Kaffeegenuss. Alle Kaffeesorten des Standardsortiments von Cremesso sind UTZ-zertifiziert und werden in alufreien Kapseln portioniert und verkauft. Aber auch die Cremesso Maschinen setzen vollen Fokus auf Nachhaltigkeit, indem sie nicht nur zu den schnellsten (15 Sekunden Aufwärmzeit!), sondern auch zu den energiesparendsten am Markt zählen.

Vielfalt von Kaffee- und Tee-Spezialitäten

Kaffeeliebhaber können bei Cremesso aus 15 hochwertigen Kaffeesorten des Standardsortiments und laufend neuen, exklusiven Kaffeespezialitäten wählen. Teefreunden stehen mit den Sorten Fruit, Ceylon Pekoe, Rooibos Vanilla und Peppermint vier exklusive und hochwertige Tees zur Verfügung.

Cremesso in Österreich

Im September 2009 lancierte Cremesso das innovative Kapselsystem in Österreich, welches Kaffeegenuss zu Hause in Barista-Qualität ermöglicht. Seit 2010 sind alle Kaffeesorten des Cremesso Standardsortiments UTZ Certified. Seit 2017 sind auch biologisch abbaubare Kapseln mit Bio-Kaffee im Sortiment. Mittlerweile verfügt die Schweizer Marke in Österreich über einen Marktanteil von 28% im Fachhandel und eine Bekanntheit in Österreich von 33%. www.cremesso.at

Cremesso international

Cremesso ist die internationale Marke der Schweizer Delica AG, einer 100 prozentigen Tochtergesellschaft der Migros Group. Delica verarbeitet pro Jahr ungefähr 17.000 Tonnen Rohkaffee und ist somit eine der größten Röstereien der Schweiz. Jährlich werden neben vielen anderen Kaffeeprodukten über eine Milliarde Kapseln produziert. Die internationale Ausrichtung von Cremesso reicht neben Österreich und Deutschland bis nach Spanien, Russland, Ungarn, die Slowakei, Tschechien, Südkorea, Israel und die Vereinigten Arabischen Emirate.

Pressekontakt Cremesso Österreich

SCD Handels GmbH
Triesterstrasse 10/1/Büro 114

cremesso

☞ OF SWITZERLAND

Eine Tasse ich

Nadja Winter
+43/2236/869 722-441
nadja.winter@swisscoffee.at

Pressebilder

Bild 1: Cremesso_LE_Papua_New_Guinea_300 dpi (Print)

Bild 2: Cremesso_LE_Papua_New_Guinea_300 dpi (Web)

Bild 3: Cremesso_LE_Papua_New_Guinea_Visual_300 dpi (Print)

Bild 4: Cremesso_LE_Papua_New_Guinea_Visual_72 dpi (Web)

Alle Bilder © Cremesso – Abdruck für die Presse kostenfrei