

ZOÉGAS lanserar blandning No 2 i Limited Blend-serien

I maj lanserade ZOÉGAS en exklusiv kaffeserie med mörkrostade hela bönor under namnet Limited Blend. I början av oktober 2012 kommer nästa blandning, ZOÉGAS Limited Blend No 2 – Genuine Antigua. En fyllig mörkrost med balanserad fruktighet och toner av honungsmelon, anis och färska gröna örter. Blandningen är Rainforest Alliance-märkt.

Gemensamt för samtliga blandningar i Limited Edition-serien är att de innehåller kvalitetskaffe från små skördar som mörkrostas i begränsad upplaga. Fokus i blandningen ligger inte heller på en specifik böna utan på själva smaken.

– När våra inköpare väljer kaffe till vårt standardsortiment är det viktigt att kaffet alltid ska smaka likadant. Mollbergs blandning får inte smaka något annat än Mollbergs blandning, men tack vare Limited Blend-konceptet kan vi erbjuda kaffekaraktärer som är något utöver det vanliga, säger Cathrine Ossborn, marknadschef på ZOÉGAS.



Kaffebönorna som sätter karaktären på ZOÉGAS Limited Blend No 2 är tvättade Strictly Hard Beans, kaffebönor som vuxit på cirka 1500 meters höjd på vulkanen Fuegos sluttningar, runt staden Antigua i Guatemala. En bas av Genuine Antigua i komposition med högvuxet Colombianskt kaffe skapar en smakrik och fyllig mörkrost med balanserad fruktighet och toner av honungsmelon, anis och färska gröna örter.

– Den totala produktionen av kaffebönorna Genuine Antigua är väldigt begränsad, varje år produceras enbart 900 ton kaffe. Det kan jämföras med hela Guatemalas kaffeproduktion som varje år uppgår till 216 000 ton kaffe, säger Cathrine Ossborn.

ZOÉGAS Limited Blend No 2 passar extra bra tillsammans med fruktdesserter av plommon, äpple och päron. I kombination lyfter de fruktigheten i kaffeblandningen.

ZOÉGAS Limited Blend No 2 finns i butik från vecka 40 med ett rekommenderat cirkapris på 75 till 80 kronor, för en förpackning på 500 gram. En förpackning räcker till cirka 80 koppar. ZOÉGAS Limited Blend No 2 är framtagen för att fungera som en "multifunktionell blandning". Det betyder att bönorna går att mala olika grovt för att passa till olika bryggmetoder, både brygg och espresso. Karaktärerna i ZOÉGAS Limited Blend-konceptet ingår inte i standardsortimentet utan säljs bara i begränsad upplaga.

Högupplöst bild på ZOÉGAS Limited Blend No 2 bifogas i utskicket, för mer information och produktprov, kontakta:

Cathrine Ossborn, marknadschef ZOÉGAS Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 64 eller 070-543 40 47, cathrine.ossborn@se.nestle.com

Marie Louise Elmgren, informationschef Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 27 eller 070-340 92 85, marielouise.elmgren@se.nestle.com

ZOÉGAS grundades 1886 i Helsingborg av italienaren Carlos Zoéga. Familjen Zoéga sålde företaget till Nestlé på hundraårsdagen 1986. Därmed firar ZOÉGAS 125 år i år. ZOÉGAS är ledande på marknaden för mörkrostat kaffe, en rostning som ger kaffet en kraftfull arom med fyllig eftersmak. ZOÉGAS kaffe är baserat på högkvalitativa Arabica-bönor för en rik smakupplevelse. www.zoegas.se eller www.facebook.com/zoegaskaffe.