Pressmeddelande 31 januari 2017

Arvid Nordquist lanserar ännu en ekologisk Espresso



I en tid av ökad efterfrågan på ekologiskt kaffe väljer Arvid Nordquist att utöka sitt sortiment med Molto, en kraftfull espresso som för tankarna till Umbrien i Italien. Med ekologiska och Fairtrade-certifierade bönor passar Molto väl in i Arvid Nordquists hållbara sortiment. Bönorna i Molto kommer från Syd- och Centralamerika, Indonesien samt Östafrika och resultatet bli en smakrik fylligt rund espresso med toner av kakao och nöt.

Sedan tidigare finns Nero och Giusto, Sveriges mest sålda espresso*, i Arvid Nordquists sortiment. Nu tillkommer Molto som med sin smak av kakao och nöt står för en ny smakupplevelse i espresso segmentet. Molto är en kraftfull och fylligt rund espresso vilket ger kaffet en härlig norditaliensk karaktär. Bestående uteslutande av ekologiska och Fairtrade-certifierade Arabicabönor från Honduras, Peru, Nicaragua, Indonesien och Kongo är Molto producerad med både hänsyn för människa och miljö.

Molto rostas i Arvid Nordquists nya rostningsmaskin som drivs av förnybar energi. Arvid Nordquist arbetar ständigt för minska sin klimatpåverkan och möjligheten att rosta fossilfritt är ytterligare ett steg i rätt riktning. För att kompensera för den klimatpåverkan som återstår, trots certifierad odling och fossilfri rostning, planterar Arvid Nordquist träd i kaffeodlande länder.

- Kombinationen av ekologiska och fairtrade-certifierade Arabicabönor, fossilfri rostning samt 100 % klimatkompensation gör Molto unik på marknaden. Vi tycker väldigt mycket produkten och hoppas att kunderna också ska uppskatta Molto säger, Erica Bertilsson, Marknadschef på Arvid Nordquist.

Molto säljs i dagligvaruhandeln i förpackning om 500 gr och snittpriset är ca 62kr per förpackning.

För mer information, kontakta: Erica Bertilsson, Marknadschef Arvid Nordquist erica.bertilsson@arvidnordquist.se tel. +46 (0)8 799 18 80, +46(0)708 761 880.

*AC Nielsen v.51 mest sålda espresso mätt i antal EAN, rullande helår.

ARVID
NORDQUIST

Stor smak. Ännu större eftersmak.