Pressmeddelande 6 maj 2009

Trenden med Ursprungskaffe fortsätter:
- Fånga det vilda Kenya med single estate från Classic

Intresset för ursprungskaffe är stort och Classic fortsätter satsningen på sin exklusiva Selection serie. Classic är marknadsledare inom premiumbryggsegmentet på dagligvaruhandeln och utökar nu sitt sortiment med ett nytt single estate kaffe från Kenya.
- Medvetenheten om kaffets kvalité har höjts och många kaffedrickare söker unika smaker. Classics Selection kaffen erbjuder absolut bästa bönkvalitet och spännande ursprungskaraktärer. Vårt senaste tillskott Classic Tatu från Kenya har en exotisk kryddighet och den typiska kenyanska svartvinbärskaraktären, berättar Philippe Barreca, inköpsansvarig på Classic kaffe.

Ursprungskaffetrenden har kommit för att stanna. Single origin och single estate kaffe möter den ökade efterfrågan på transparens i produktionsledet och nyfikenheten och medvetenheten om sambandet mellan kaffets ursprung och kvalité växer. Intresset märks i kaffehyllorna med större variation i kaffeutbudet.
-Vi har sett att ursprungskaffe tilltalar en nyfiken grupp människor som sätter kvalitén i fokus, säger Philippe Barreca.

Selectionserien består av är tre unika och föränderliga smaker, var och en med sin egen exotiska karaktär, präglad av jorden och klimatet där bönorna vuxit; Nicaragua, Colombia och det nya kaffet från Kenya - Classic Tatu. Kenya är känt för mycket högkvalitativt kaffe och unik karaktär. Classic Tatu har den typiska kenyanska svartvinbärskaraktären, grapefruktaktig syrlighet och genom en mörk och långsam rostning har kaffet en påtaglig kryddighet och kraftig kropp som är unik för ursprungskaffen. Kaffet består av 100% Arabicabönor av typen Bourbon, French Mission och Scot Laboratories. Kaffet är certifierat av UTZ Certified som garanterar att kaffet är socialt och miljömässigt ansvarsfullt framtaget.
-Vi valde Kenya och farmen Tatu, eftersom kaffet erbjuder en spännande komplexitet i smaken och för att Tatu arbetar både för att förbättra de sociala förhållanden på farmen och använder så lite kemikalier som möjligt i odlingsprocessen, säger Philippe Barreca.

Classic Selection Kenya Tatu finns både som bryggmalet 500 g lämpat för presskanna och elbrygg samt som hela bönor 500 g. Kaffet är packat i miljömärkt laminat med absolut bästa barriäregenskaper. Det malda kaffet är vakumpackat och i påsen med hela bönor har luften ersatts med CO2 för att skydda kaffet från kontakt med syre. Allt för ge bästa förutsättningar för en högkvalitativ smakupplevelse. Finns i butik från vecka 19, Cirkapris 45 kr.

För pressbilder, gå in på www.arvidnordquist.se se press och bildbank.

För mer information, kontakta gärna:
Erica Bertilsson, marknadschef Classic, tel. 08 799 18 80, 0708 761 880, erica.bertilsson@arvidnordquist.se
Philippe Barreca, chefsblender Classic, tel. 08 799 18 61, philippe.barreca@arvidnordquist.se

---

Arvid Nordquist H.A.B är ett svenskt familjeföretag som grundandes 1884. Idag har bolaget verksamhet i samtliga nordiska länder och försäljningen uppgick 2007 till 1.300 MSEK. Företaget erbjuder detaljhandeln, restauranger och grossister ett spännande kvalitetssortiment av livsmedel och drycker samt har ett eget kafferosteri som producerar Classic kaffe, ett känt och väl etablerat varumärke i Sverige. Antalet medarbetare är 150 st.