24 Mars, 2015

Björn Frantzén väljer Arvid Nordquist kaffe på NK

Varuhus och gallerior satsar i allt högre grad på att förhöja shoppningupplevelsen med god mat och dryck för att erbjuda en helhetsupplevelse. Lagom till hundraårsjubileet öppnar NK tillsammans med Björn Frantzén en ny gastronomisk nöjespalats i varuhuset för att förvalta och utveckla arvet från en lång tradition av gastronomiska upplevelser. Restauratören Björn Frantzén har valt att servera Arvid Nordquist kaffe på samtliga restauranger.

NK har en lång tradition i att kombinera mat och dryck med shopping, men nu tas upplevelsen till en helt ny nivå tillsammans med stjärnkocken. Tanken är att kvalitén och innovationsnivån ska ligga på samma nivå som på en topprestaurang och förhoppningen är att plan 4 ska bli en självklar matdestination i varuhuset.

I helhetsupplevelsen har kaffet en viktig del och i den centralt placerade bryggaren serveras Arvid Nordquist Ethic Harvest. Det är ett kraftigt och kryddigt kaffe med ton av lakrits i eftersmaken och passar utmärkt att avnjutas före, under eller efter shoppingrundan.

- Vi är stolta över att vara en del av NK:s nysatsning på mat och dryck eftersom både NK och Arvid Nordquist är anrika varumärken med en lång historia av tradition och kvalitet bakom sig, säger Erica Bertilsson, marknadschef Arvid Nordquist kaffe.

I anrika Bobergs Matsal serveras både det intensiva och kraftfulla Midnight Grown samt det fruktiga och nötiga Highland Nature i presskanna för att erbjuda en förstklassig kaffeupplevelse. För espressodrickarna serveras Arvid Nordquist Divino Espresso, en balanserad och fyllig kopp på norditalienskt vis.

Björn Frantzéns fokus bygger på kvalité, från val av råvaror till gästens totalupplevelse och vi är glada över att vara en del av den resan, fortsätter Erica.

Allt kaffe från Arvid Nordquist är 100% hållbart certifierat genom en kombination av UTZ, Fairtrade-, Rainforest Alliance- och KRAV-certifierat sortiment. Certifieringarna innebär att odlaren uppfyller ett omfattande antal kriterier och att en årlig tredjepartskontroll har ägt rum. Dessutom är allt kaffe 100% klimatkompenserat genom trädplantering i kaffeodlande länder.

För mer information:
Erica Bertilsson, Marknadschef Arvid Nordquist Kaffe, tel. 0708 761 880, erica.bertilsson@arvidnordquist.se

Arvid Nordquist HAB är ett svenskt familjeföretag som sedan 1884 har tagit världens smaker till Sverige genom starka internationella varumärken och sitt eget lokalrostade kaffe. Arvid Nordquist erbjuder kaffe, livsmedel, vin och öl till detaljhandeln, restauranger och grossister. Arvid Nordquist kaffe tillverkas i det egna rosteriet i Solna. Smakupplevelsen har alltid varit central för företaget, både smaken och eftersmaken. Omsorgsfullt producerat och levererat kaffe smakar helt enkelt bättre. Arvid Nordquist kaffe består alltid av 100% Arabicabönor som dessutom är 100% hållbart certifierade med hänsyn till människa och miljö, allt för bästa upplevelse. Arvid Nordquist har en målsättning att minska miljöpåverkan i hela värdekedjan, för den påverkan som trots allt återstår klimatkompenserar företaget till 100%. Arvid Nordquist har 170 medarbetare i samtliga nordiska länder och försäljningen 2014 uppgick till 1 850 MSEK. Läs mer på www.arvidnordquist.se.