Pressmeddelande 14 september 2009

Konsumtionen av presskaffe ökar – Nu lanseras fylliga Classic Pressiado

Försäljningen av kaffe för presskanna ökar stadigt år från år. Hela 1600 ton till ett värde av nästan 90 miljoner säljs på den svenska marknaden. Förklaringen är att presskaffe som bryggmetod är lätt att använda och optimal för att lyfta fram kaffets fulla smak. Nu lanseras Classic ett mörkrostat kaffe anpassat för presskanna; Classic Pressiado.

Classic Pressiado är ett kraftfullt mörkrostat och fylligt kaffe med toner av knäck och mandel. Bönorna i Classic Pressiado består av 100 % Arabicabönor av kvalitetsklasserna Brazil Cerrado från Brasilien, Strictly High Grown från Centralamerika, Excelso från Colombia, Mandheling från Indonesien och bönor av högsta kvalitet från Etiopien.

– Basen i blandningen är de brasilianska bönorna, som ger dess kropp och fyllighet. Colombia står för syrligheten, Centralamerika och Indonesien bygger upp den kraftiga smaken och kryddigheten medan Etiopien är det örtiga och fruktiga tillskottet, berättar Philippe Barreca, chefsblender och inköpsansvarig på Classic kaffe. Det är viktigt att presskaffe är kraftfullt och därför har vi valt en mörkare rostningsgrad. Malningsgraden är också något grövre än vid vanlig bryggmalning så att kaffet inte blir grumligt, fortsätter Philippe.

Pressbryggning anses av många kaffekännare vara ett av de bästa sätten att brygga kaffe på. Intresset för presskaffe ökar successivt, eftersom det är en enkel och snabb metod att brygga gott kaffe; förvärm kannan, värm sedan upp vattnet i en kastrull till kokpunkten. Dosera Pressiado efter antal koppar, häll sedan på vatten och rör om. Låt stå i 3-4 minuter innan kaffet pressas ned med hjälp av den tillhörande pressen. Njut därefter av en fyllig och generös kaffeupplevelse.

– Om man vill ha riktigt gott kaffe på picknicken eller utflykten är presskannan den givna tillberedningsmetoden. Det är lätt att ta med sig en kanna, Classic Pressiado och en termos med vatten alternativt ett gasolkök fortsätter Philippe Barreca.

Classic Pressiado finns i välsorterade dagligvarubutiker från och med vecka 38. Förpackningen består av miljömärkt laminat med absolut bästa barriäregenskaper för smakens och hållbarhetens skull. Cirkapris 30 kr i butik för 500 g.

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.