

## PRESSEINFORMATION

### **DIE REVOLUTION IM BEREICH LÖSKAFFEE**

#### **Die neue Dimension des Kaffee-Aromas: NESCAFÉ Alegria ab sofort auch mit fein gemahlenem Bohnenkaffee**

(Wien, 20. September 2016) NESTLÉ PROFESSIONAL präsentiert DIE Innovation im Bereich löslichem Bohnenkaffee für die Gastronomie! Dem Food & Beverage-Spezialisten ist es gelungen, mit seinen neuen NESCAFÉ Alegria Sorten volles Bohnenkaffee-Aroma in Verbindung mit dem Komfort von löslichem Kaffee auf den Markt zu bringen. Die veredelten NESCAFÉ Alegria-Blends überzeugen selbst anspruchsvollste Kaffeeliebhaber mit intensivem Geschmack und dem kraftvollen Duft nach röstfrischen Kaffeebohnen.

#### **Innovatives Veredelungs-Verfahren**

„Mit der Verfeinerung unserer NESCAFÉ Alegria-Sorten mit fein gemahlenem Bohnenkaffee ist uns ein Quantensprung im Bereich löslichem Bohnenkaffee gelungen!“ zeigt sich NESTLÉ PROFESSIONAL-Country Business Manager Mag. Alexander Thönnessen stolz über die Vorreiterrolle.

Für die neue Generation an NESCAFÉ Alegria Sorten wurde von Kaffee-Experten ein innovatives Verfahren entwickelt, wodurch der NESCAFÉ mit zehn Mal feiner gemahlenem Bohnenkaffee veredelt wird. Bei der Zubereitung entfalten die eingeschlossenen Bohnenkaffeeanteile dann ihr wunderbar volles Aroma – ganz wie bei frisch geröstetem Kaffee. Die neuen NESCAFÉ Alegria Sorten mit fein gemahlenem Bohnenkaffee überzeugen durch vollmundigen Kaffeegeschmack, samtige Crema und volles, frisches Kaffeearoma.

#### **Eine aromatische Mischung**

Mit fein gemahlenem Bohnenkaffe veredelt wurden die Sorten „NESCAFÉ Alegria Rich 100% Arabica“ – der kräftige Blend überzeugt durch vollmundigen Kaffee-Geschmack und typisch fruchtiger Note der Arabica-Bohne sowie „NESCAFÉ Alegria Smooth“, ein schonend gerösteter Blend mit weichem, runden Geschmack und einer frischen Zitrus-Note. Die Rezepturen bieten Tasse für Tasse ein ausgezeichnetes Geschmackserlebnis in herausragender Qualität.

### **Nachhaltigkeit bei Produktqualität und Produktion**

Neben der stets gleichbleibend hohen Qualität und den kurzen Zubereitungszeiten von sechs bis zehn Sekunden pro Tasse zählt vor allem auch das Thema Nachhaltigkeit zu den Pluspunkten. Im Unterschied zu Bohnenkaffee – 1 kg Bohnenkaffee verursachen 2,3 kg Kaffeesud – entfällt bei der Verwendung von hochwertigem löslichen Kaffee der Sudabfall komplett! Auch das geringere Volumen (1kg NESCAFÉ gegenüber 5 kg Bohnenkaffee) vereinfacht sowohl den Transport als auch die Lagerung.

Aber auch bei der Produktion liegt das Thema Nachhaltigkeit im Fokus: Programme zum Energie- und Wasserverbrauch, zum Recycling und zur Abfallvermeidung in den Werken unterstützen dabei, den ökologischen Fußabdruck weltweit zu reduzieren.

### **Gemeinsam Werte schaffen: Der NESCAFÉ Plan**

NESTLÉ PROFESSIONAL blickt über die Tasse hinaus, um eine gemeinsame Wertschöpfung zu schaffen – für die Kaffeebauern ebenso wie für die Kunden. Im Sinne seiner sozialen Verantwortung, des Themas Nachhaltigkeit und der Umwelt hat das Unternehmen daher verschiedene Maßnahmen eingeführt, um einen verantwortungsvollen Produktionsprozess von der Bohne bis zum Kaffee zu gewährleisten. Sämtliche Initiativen für verantwortungsvolle Landwirtschaft, verantwortungsvolle Produktion und verantwortungsvollen Genuss sind im NESCAFÉ Plan zusammengefasst: Durch langfristige Unterstützung und Schulungen sichert NESTLÉ PROFESSIONAL dauerhaft die Ernte und damit das Einkommen der Kaffeebauern sowie die Qualität des Kaffees selbst. 2015 hat NESCAFÉ ca. 230.000 Tonnen Rohkaffee direkt von den Kaffeebauern (Farmer Connect) beschafft und bisher rund 100 Mio. Kaffeesetzlinge verteilt.

### **Mit NESCAFÉ Alegria für jeden Bedarf die passende Kaffeelösung**

NESCAFÉ Alegria ist die innovative Kaffeelösung für den HORECA-Bereich und bietet für jeden Heißgetränkebedarf die passende, komplette Lösung bestehend aus komfortablen Kaffeemaschinen für eine Tagesmenge ab ca. 40 Tassen bis hin zu Kannenlösungen, hochwertigen NESCAFÉ Sorten und attraktiven Servicepaketen.

**Weitere Infos unter:** [www.nestleprofessional.at](http://www.nestleprofessional.at)

### **NESTLÉ PROFESSIONAL**

NESTLÉ PROFESSIONAL bietet kundenorientierte und bedarfsgerechte Lösungen und Konzepte für Nahrungsmittel und Getränke für Großverbraucher im Außer-Haus-Markt. Der Anbieter von weltweit führenden Premium-Marken setzt bei Kunden- und Serviceorientierung, Qualität, Professionalität und bestem Geschmack höchste Maßstäbe. Dafür werden u.a. regelmäßig Investitionen in neue Forschungs- und Entwicklungsprogramme getätigt, um das Know-how über die Ess- und Trinkgewohnheiten kontinuierlich zu erweitern und in innovative Produkt- und Serviceleistungen umzusetzen. Expertenwissen verschiedenster Profiköche fließt in die Produktentwicklung ein, was sich in diversen Auszeichnungen zeigt. Das Fundament von NESTLÉ PROFESSIONAL bilden zahlreiche starke Marken, die seit 150 Jahren Erfolgsgeschichte schreiben, darunter NESCAFÉ, MAGGI, CHEF, THOMY, BUITONI, NESTLÉ DOCELLO, NESTLÉ Süßwaren und NESQUIK.

### **Nestlé in Österreich**

Seit 1879 mit Standort in Wien sowie einer Produktionsstätte für Gastronomie- und Großverbraucherprodukte in Linz, insgesamt mehr als 950 Mitarbeiter, wichtigste Marken: NESTLÉ, KITKAT, MAGGI, NESCAFÉ, NESQUIK, PURINA und SCHÖLLER.

#### **Pressekontakt**

Mag. Karin Gross  
Nestlé Österreich GmbH  
Brand Manager OOH Nestlé Professional  
Am Euro Platz 2, 1120 Wien  
T: +43-1-546 71-0  
F: +43-1-546 71-14  
karin.gross@at.nestle.com

#### **PR-Agentur**

Mag. Sandra Soravia-Lepuschitz  
LEOPOLD PR Werkstatt GmbH  
  
Hauptstraße 43, 3411 Weidling  
T: +43 2243 28910  
M: +43 664 8495404  
sandra.soravia@leopold.cc

#### **Bildmaterial**

Fotos zum honorarfreien Abdruck bei Copyright-Angabe Nestlé Professional.  
Weiteres Bildmaterial auf Anfrage oder unter: <https://nestle.thirdlight.com/home.tlx>