

Ytterligare ett KRAV- och rättvisemärkt kaffe i Spendrups och Bergstrands kaffesortiment

På allmän begäran från kaffekunder lanseras ytterligare ett KRAV- och rättvisemärkt kaffe från Spendrups och Bergstrands Kafferosteri. Det handlar om Fair Trade Organic Lätt Mörkrost - ett bryggmalet lätt mörkrostat kaffe från utvalda kaffeplantager i södra Mexico och peruanska Anderna.

Det bryggmalda kaffet blir den tredje kaffesorten med KRAV- och rättvisemärkning i Bergstrands och Spendrups gemensamma sortiment.

- Vi har lyssnat på våra kunder som efterfrågat flera alternativ av KRAV- och rättvisemärkta kaffesorter. Fair Trade Organic Lätt Mörkrost är ett direkt resultat av deras önskemål, säger Mats Liedholm, marknadsdirektör på Spendrups.

Kaffebönorna i Fair Trade Organic Lätt Mörkrost odlas på utvalda plantager i södra Mexico och peruanska Anderna. Plantagerna är belägna på 1200-1500 meters höjd. Högre höjder ger ett kyligare klimat, vilket i sin tur gör att bönorna växer långsammare och därmed får en djupare karaktär i smaken. Genom den omsorgsfulla rostningen i en trumrostare ges bönorna sedan ytterligare smaknyanser.

Fair Trade Organic Lätt Mörkrost (1000 g) finns till försäljning för restaurangmarknaden sedan den 23 februari.

Om samarbetet mellan Spendrups och Bergstrands Kafferosteri

Spendrups och Bergstrands Kafferosteri har ett nära samarbete sedan hösten 2008. Spendrups är också delägare med 20 procent i Bergstrands.

Genom samarbetet med Bergstrands erbjuder Spendrups en helhetslösning för kaffe, där såväl kaffeblandningar, espressomaskiner, maskinservice, porslin, tillbehör och distribution ingår. För kunden innebär Spendrups breda sortiment att det räcker med ett samtal för leverans av merparten av dryckesbehovet. Det ska vara enkelt med kvalitet.

Familjeföretaget Bergstrands Kafferosteri grundades i Göteborg 1891 och fram till att samarbetet inleddes har man haft huvuddelen av sin verksamhet i Västra Götaland. Bröderna Myrén är fjärde generationen som driver varumärket vidare och var först i Sverige med att börja rosta espressokaffe på italienskt vis.

Kaffemarknaden har förändrats kraftigt under de senaste åren. I dag står espressovarianter för cirka 20 procent av restaurangernas kaffeförsäljning, med betydligt högre marginaler än traditionellt bryggkaffe. Men det kräver att restaurangerna investerar i espressomaskiner som behöver regelbunden service. Bergstrands Kafferosteri har specialiserat sig på kaffeblandningar och kaffemaskiner för café- och restaurangmarknaden. Samarbetet med Spendrups ger Bergstrands en möjlighet att erbjuda kvalitetskaffe till hela svenska marknaden.

Bildmaterial samt produktfaktablad bifogas samt finns tillgängligt på www.spendrups.se/nyheter.

Mer information om KRAV finns på www.krav.se.

Mer information om Rättvisemärkt finns på www.rattvisemarkt.se

För ytterligare information kontakta:

Mats Liedholm, marknadsdirektör, Spendrups Bryggeri, 0701 82 7713, mats.liedholm@spendrups.se

Spendrups grundades 1897. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spendrups Vin, Gotlands Bryggeri, Hellefors Bryggeri och Loka Brunn. Vi är även delägare i Bergstrands Kafferosteri. Från början var vi ett bryggeri, idag är vi ett dryckesföretag med ett brett sortiment. Engagemanget och passionen är lika stor nu som då. För oss är alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. Bland våra varumärken finner du Spendrups, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken, Loka, Schweppes, Pago, El Coto, Gallo, Bergstrands kaffe m.fl. Familjeföretaget Spendrups är ett svenskt och oberoende dryckesföretag som förenar starka traditioner med nytänkande. Vi är idag ca 1300 medarbetare och omsätter ca 2,7 MDR. www.spendrups.se