

Årets allra bästa bönor blir ZOÉGAS Julkaffe 2011

Årets finaste kaffeblandning bjuder på krämig nötighet och lång kryddig eftersmak när toner av nougat möter pomerans i ZOÉGAS Julkaffe, årgång 2011. Julkaffet rostar och mals bara i en begränsad upplaga och finns i handeln från mitten av november - året ut.

För drygt 20 år sedan inledde ZOÉGAS traditionen att inför varje jul ta fram en unik, nykomponerad kaffeblandning baserad på årets allra bästa kaffebönor. Resan började 1986 med ZOÉGAS Jubileums blandning som 1988 bytte namn till ZOÉGAS Julkaffe. Julkaffet innehåller alltid de allra finaste bönorna i en unik blandning som bara rostar och mals i en begränsad volym till jul. En viktig del i arbetet kring Julkaffet är att hitta den kaffeböna som ska lyfta blandningen till oanade höjder och sätta den bärande tonen.

I år har intresserade kaffeälskare kunnat följa resan från böna till färdigt julkaffe på ZOÉGAS fanpage på Facebook och på bloggen "Jakten på hjältebönan". Arbetet har dokumenterats i bilder och berättelser och ZOÉGAS kaffeälskare har haft möjligheten att kommentera och ställa frågor till ZOÉGAS masterblender Andreas Lagerstedt, frontfigur för arbetet.

- Vi ville att årets julkaffe skulle bli något alldeles extra och jakten på kaffebönan som ger blandningen extra karaktär har varit intensiv. I år fann vi vår hjälteböna, Pacaya Peak, i Guatemala. Bönan växer på vulkaniska sluttningar i mullrik jord och ger blandningen en tropisk sötma med inslag av söt citrus. Den får dessutom en tydlig karaktär av nougat och krämig nötighet när den mörkrostas, säger Andreas Lagerstedt, masterblender på ZOÉGAS.

I ZOÉGAS Julkaffe årgång 2011 ingår också pärlbönan Yiergacheffe från Etiopien som ger blandningen en intensiv bärighet med en lång och elegant kryddig eftersmak. När de båda bönorna kombineras uppstår en nästan magisk fusion som adderar en ton av pomerans till blandningen. Tillsammans med nougattonen från Pacaya Peak blir det ett kaffe som harmonierar med julens smaker och kryddningar.



ZOÉGAS julkaffe 2011 fungerar lika bra till julens sötsaker som efter den kraftiga, kryddiga och salta julmaten . Det dricks med fördel tillsammans med praliner, mandelbiscotti, nötter och torkad frukt.

ZOÉGAS Julkaffe 2011 finns i butik från vecka 44 och har ett rekommenderat cirkapris på 45-50 kronor.

Läs med om Jakten på hjältebönan här: <http://zoegaskaffe.blogspot.com/>

Bild på ZOÉGAS Julkaffe 2011 bifogas i utskicket, för mer information och produktprov (från vecka 40), kontakta:

Cathrine Ossborn, marknadschef ZOÉGAS Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 64 eller 070-543 40 47, cathrine.ossborn@se.nestle.com

Marie Louise Elmgren, informationschef Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 27 eller 070-340 92 85, marielouise.elmgren@se.nestle.com

ZOÉGAS grundades 1886 i Helsingborg av italienaren Carlos Zoéga. Familjen Zoéga sålde företaget till Nestlé på hundraårsdagen 1986. Därmed firar ZOÉGAS 125 år i år. ZOÉGAS är ledande på marknaden för mörkrostat kaffe, en rostning som ger kaffet en kraftfull arom med fyllig eftersmak. ZOÉGAS kaffe är baserat på högkvalitativa Arabica-bönor för en rik smakupplevelse. www.zoegas.se eller www.facebook.com/zoegaskaffe.