



## Nyhet från ZOÉGAS: Sammetslent höghöjdskafe från Peru

**Nu utökar ZOÉGAS sitt sortiment av mörkrostad bryggkaffe och lanserar Black Velvet – ett sammetslent kaffe med finstämd sötma och subtil syrlighet. Smaken har karaktär av ljus choklad med inslag av knäck och röda bär. Ett svart kaffe att njuta!**

ZOÉGAS Black Velvet är en mörkrostad kaffeblandning baserad på kaffeböner från den natursköna dalen Vila Rica i Peru. Odlingarna ligger på Andernas sluttningar där jordmånen är vulkanisk vilket är idealiskt för kaffeodling. För att hinna utveckla så mycket arom som möjligt har kaffebönorna fått mogna långsamt i skuggan innan de plockas.

– Vi märker att allt fler svenskar går över till mörkrostad kaffe. Under det senaste året har segmentet vuxit med 25,5 procent\*. Genom att erbjuda ett nytt, sofistikerat och unikt smakrikt kaffe vill vi att ännu fler ska upptäcka det goda i det mörka, Cathrine Ossborn, marknadschef på ZOÉGAS.



Kaffe innehåller fler än 800 naturliga aromämnen. Det är ungefär dubbelt så många som vin. När kaffet mörkrostas uppstår smaknyanser man annars inte skulle lägga märke till. Att ta fram smaknyanser med hjälp av mörkrost kräver i sin tur omsorgsfullt valda böner av allra högsta kvalitet.

– Att mörkrosta kaffe är inget man lär sig i en handvändning utan kräver många års erfarenhet. Själva rostningsprocessen är en hel konst i sig själv. Vi sätter samman olika rostningsprofiler, kombinationer av olika tider och temperaturer, för att få rätt smak på vårt kaffe. På ZOÉGAS är vi stolta över att ha rostat kaffe i över 125, säger Cathrine Ossborn.

Kaffe kan, precis som vin, kombineras med olika tillbehör, smaker och rätter. Smaknyanserna som finns naturligt i kaffe förstärks eller dämpas beroende på

vad det avnjuts tillsammans med. Black Velvet passar extra bra i kombination med söta saker, förslagsvis till en dessert efter maten. Prova gärna en kopp kaffe tillsammans med en nötmaräng, crème brulee eller nougatglass. Black Velvet passar också bra tillsammans med en matigare smörgås fylld med brieost och fikonmarmelad. Den sammetslena smaken i kaffet balanserar sötman och krämigheten i osten

### **Produktinformation**

ZOÉGAS Black Velvet finns i butik från vecka 6 och har ett rekommenderat cirkapris på 45-50 kronor för en förpackning om 500 gram. Rostningsgrad 6/8, fyllighet 4/5 och syrlighet 2/5.

\* Mörkrostsegmentet har vuxit med 25,5 procent i värde (totalmarknaden växer 20,7%) enligt AC Nielsen Scanningdata MAT v 44.

### **Bild på ZOÉGAS Black Velvet bifogas i utskicket, för mer information och produktprov, kontakta:**

**Cathrine Ossborn**, marknadschef ZOÉGAS Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 64 eller 070-543 40 47, [cathrine.ossborn@se.nestle.com](mailto: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](mailto:marielouise.elmgren@se.nestle.com)

*ZOÉGAS grundades 1886 i Helsingborg av italienaren Carlos Zoéga. Familjen Zoéga sålde företaget till Nestlé på hundraårsdagen 1986. 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. För mer information besök [www.zoegas.se](http://www.zoegas.se) eller ZOÉGAS fanpage på Facebook.*