



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2022

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de



PRODUKTEINFÜHRUNG

Dallmayr Home Barista

Dallmayr präsentiert neue Produktlinie für den perfekten Kaffeegenuss zu Hause

MÜNCHEN, MAI 2022

Cappuccino in Barista-Qualität zu Hause genießen? Das geht! Mit Dallmayr Home Barista kann jeder zum Kaffeeprofi werden. Für das perfekte Genusserlebnis von mild bis intensiv hat Dallmayr zwei Caffè Crema und einen Espresso aus nachhaltigem Anbau kreiert – ideal für die Zubereitung im Kaffeevollautomaten, in der Siebträgermaschine oder im Espressokocher.

HOME BARISTA

100% Dallmayr Qualität für zu Hause

INTENSIVER und KRÄFTIGER
Charakter, mit **VOLLEM KÖRPER**
und **WENIGER SÄURE**

CREAM TEAM
Caffè Crema Dolce,
Caffè Crema Forte
und Espresso Intenso

Nachhaltiger
Kaffeegenuss mit
RAINFOREST
ALLIANCE-SIEGEL



Wissen schafft Genuss:
HINTERGRUNDWISSEN und
ZUBEREITUNGSTIPPS aus
der **DALLMAYR ACADEMY**

Ideal für die Zubereitung
im **KAFFEEVOLLAUTOMATEN**,
in der **SIEBTRÄGERMASCHINE**
und im **ESPRESSOKOCHER**





HOME BARISTA: QUALITÄT FÜR ZU HAUSE

Die Lust auf Kaffee bleibt ungebrochen. Verstärkt durch Homeoffice stieg vor allem der Kaffeekonsum zu Hause. Dabei greifen Kaffeetrinker in Deutschland vermehrt zur Ganzen Bohne. Der Markt boomt und wächst durchschnittlich um 11 Prozent (Quelle: Deutscher Kaffeeverband).

Dallmayr nutzt das positive Wachstum und führt mit der neuen Produktrange Dallmayr Home Barista drei Kaffeespezialitäten in Ganzer Bohne für den perfekten Genuss zu Hause ein. Die modern gestaltete Verpackung spricht eine junge, kaffeebegeisterte Zielgruppe an. Drei leuchtende Grundfarben sorgen für eine klare Unterscheidung der Sorten und heben die Range gleichzeitig deutlich von anderen Marken ab.

„Der Trend zur frischen Zubereitung von Kaffeespezialitäten in Ganzer Bohne geht weiter. Dallmayr Home Barista ist ideal, um das Kaffeehandwerk und die Barista-Kunst für sich zu entdecken“, erklärt Dr. Johannes Dengler, Mitglied der Geschäftsleitung bei Dallmayr Kaffee.



INTENSITÄT
5 / 10
HELLE RÖSTUNG
WENIG SÄURE
IDEAL FÜR:
→ CAFFÈ CREMA
→ CAFFÈ MACCHIATO
→ CAFFÈ LATTE
→ CAPPUCCINO

DER MILDE: CAFFÈ CREMA DOLCE

Die dichte, samtige und goldbraune Crema machen den Caffè Crema Dolce zu Hause zum Genuss. Die Bohnen aus nachhaltigem Anbau sind nicht zu dunkel, aber trotzdem lange und schonend geröstet. Dadurch bekommt der Kaffee einen milden, harmonischen Geschmack mit nussigen Nuancen und wenig Säure.

DER KRÄFTIGE: CAFFÈ CREMA FORTE

Der Caffè Crema Forte hält, was sein Name verspricht. Lange und dunkel geröstete Kaffeebohnen aus nachhaltigem Anbau garantieren ein intensives, vollmundiges Geschmackserlebnis mit wenig Säure.



INTENSITÄT
7 / 10
DUNKLE RÖSTUNG
WENIG SÄURE
IDEAL FÜR:
→ CAFFÈ CREMA
→ ESPRESSO
→ CAPPUCCINO
→ LATTE MACCHIATO

DER INTENSIVE: ESPRESSO INTENSO

Der lange und intensiv geröstete Espresso aus nachhaltigem Anbau weckt die Lebensgeister. Sein Geschmack ist typisch italienisch: kräftig und voll mit viel Röstaroma und kaum Säure.



INTENSITÄT
9 / 10
DUNKLE RÖSTUNG
WENIG SÄURE
IDEAL FÜR:
→ RISTRETTO
→ ESPRESSO
→ CAPPUCCINO
→ LATTE MACCHIATO





Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2022



KAFFEEHANDWERK

Ob mild oder kräftig – Kaffee ist Geschmackssache. Wer Kaffee bewusst genießt, entdeckt von Mal zu Mal Unterschiede. In der Dallmayr Academy können ambitionierte Kaffeeliebhaber tiefer in die Welt der Bohne eintauchen. Unsere Kaffee-Experten teilen ihr Wissen und ihre Leidenschaft für das Kaffeehandwerk in verschiedenen Barista-Workshops und zeigen, wie man auch zu Hause das Beste aus den Bohnen herausholt, wie die Crema auf den Kaffee kommt und wie man zum Latte Art-Künstler wird. Online gibt es weiterführende Informationen und Zubereitungstipps: www.dallmayr-academy.com



IMPULSSTARKE PLATZIERUNG

Im Handel macht Dallmayr ab Mai 2022 mit einem attraktiv gestalteten Mischdisplay auf die neue Produktlinie aufmerksam und sorgt für impulsstarke Abverkäufe. Beworben wird die Einführung von Dallmayr Home Barista ab Juni 2022 mit einer umfassenden 360°-Kampagne samt Printanzeigen, OOH- und POS-Aktionen sowie Online und in den Sozialen Medien.

Dallmayr Home Barista ist ab Mai 2022 im Lebensmittelhandel sowie online unter www.dallmayr-versand.de erhältlich.

WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle
Simone Werle (Leitung)
Nicole Mork
Dienersstraße 14-15, 80331 München
E-Mail: nicole.mork@dallmayr.de
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
www.dallmayr.com