



Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

WEIHNACHTSEDITION 2022

Dallmayr Röstkunst Dano Christmas

Dallmayr präsentiert limitierten Weihnachtskaffee von der Dallmayr Kaffee-Kooperative aus Dano

MÜNCHEN, OKTOBER 2022

In diesem Jahr feiert Dallmayr mit der limitierten Weihnachtsedition „Dano Christmas“ aus der Röstkunst-Reihe eine ganz besondere Premiere. Der limitierte Single Origin Kaffee stammt aus der ersten Ernte von der Dallmayr Kaffee-Kooperative West Shoa aus dem Projektgebiet Dano in Äthiopien. Die in Rot und Gold gestaltete Packung mit dunkelgrüner Banderole ist ein festlicher Hingucker auf jeder Weihnachtstafel und ein ideales Geschenk!

LIMITIERTE WEIHNACHTSEDITION, nur solange der Vorrat reicht



Aromen von wilden KRÄUTERN, und FRUCHTIGEN Noten

Perfekt für die Zubereitung als FILTERKAFFEE, CAFÉ CRÈME oder in der STEMPELKANNE



SORTENREINER URSPRUNGSKAFFEE aus DANO, 100% Arabica

Erste Ernte von der DALLMAYR KAFFEE-KOOPERATIVE West-Shoa, Äthiopien

FESTLICHE VERPACKUNG mit STORYTELLING auf der Banderole

250g BEUTEL, ideal zum Verschenken



FASZINIERENDER KAFFEE FÜR BESONDERE MOMENTE

90 Jahre Handwerkskunst, Erfahrung und Leidenschaft für die Bohne – mit dem Dallmayr Röstkunst Sortiment bringt das Münchner Familienunternehmen seine langjährige Tradition auf den Punkt. Die Liebe zum Kaffee spiegelt sich auch in der Weihnachtsedition Dano Christmas wider: Der Single Origin Kaffee stammt aus der ersten Ernte von der Dallmayr Kaffee-Kooperative West Shoa aus dem Projektgebiet Dano in Äthiopien. Das Land begleitet Dallmayr als Kaffeeröster schon seit über 60 Jahren. Nach dem Bau einer Dallmayr Schule – gemeinsam mit „Menschen für Menschen“ – engagiert sich Dallmayr vor Ort für den Aufbau einer Kaffee-Kooperative. Damit schafft Dallmayr rund 50 neue Arbeitsplätze, sorgt für gute Einkommen und verbessert so die Perspektiven für die Bauernfamilien vor Ort.

Die Bohnen der Dano Christmas Edition bestechen durch ein lebendiges, ursprüngliches Flavour. Vollendet durch die Dallmayr Röstkunst, entfaltet sich das würzige Aroma von wilden Kräutern und fruchtigen Akzenten wunderbar in der Tasse und überzeugen im Geschmack vollaromatisch mit feiner ausgewogener Säure.

Herkunft: Dano Region, West-Shoa

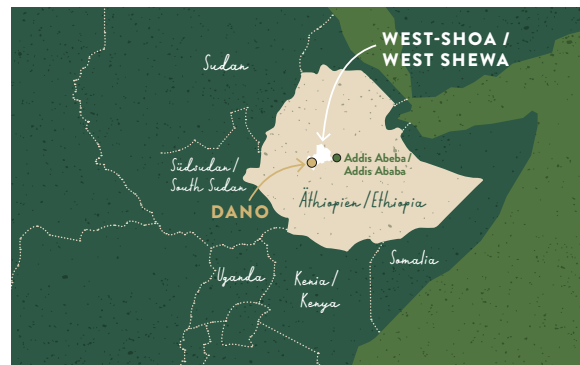
Produzent: Hawi Gudina Association

Aromen: Kräuter & Frucht

Prozess: unwashed

Varietät: Typica

●●●○○○ Röstgrad ●●●○○○ Säure ●●●●○○ Stärke



ZUBEREITUNGSTIPPS

Im gemahlene Zustand eignet sich die Weihnachtsedition hervorragend für die klassische Zubereitung per Handfilter oder mit der Stempelkanne.



Das brauchen Sie für den Handfilter:

- Filter und Filterpapier
- 30g frisches, mittelfein gemahlene Kaffeepulver
- 500ml heißes Wasser
- Kännchen für den Kaffee

Zubereitung:

Filterpapier in den Filter einsetzen und auf dem Kännchen platzieren. Das Ganze mit reichlich heißem Wasser durchspülen. Wasser im Kännchen weggießen und Kaffee in den Filter geben. Das Pulver mit dem heißen Wasser befeuchten und kurz quellen lassen. Anschließend das restliche Wasser langsam und spiralförmig über das Kaffeepulver gießen. Kaffee zu Ende extrahieren lassen und danach aus dem Kännchen in eine warme Tasse gießen – für köstlichen Kaffee genuss!





Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Oktober 2022



Das brauchen Sie für die Stempelkanne:

- Eine French Press (0,35l)
- 20g grob und frisch gemahlenes Kaffeepulver
- 320ml heißes Wasser



Zubereitung:

French Press mit heißem Wasser vorwärmen und das Wasser weggießen. Kaffeepulver in die Kanne geben und mit ca. 100ml angießen und kurz quellen lassen. Das restliche Wasser eingießen und anschließend umrühren. Den Deckel aufsetzen und den Stempel leicht andrücken, sodass das Kaffeepulver unter der Wasseroberfläche gehalten wird. Je nach Gusto den Stempel nach ca. 4 Minuten langsam nach unten drücken. Um ein Nachbittern zu vermeiden, kann der fertige Kaffee in ein warmes Gefäß umgefüllt werden.



Der Weihnachtskaffee Danó Christmas (UVP 7,90 Euro) ist ab November exklusiv im Delikatessenhaus in München sowie online unter www.dallmayr-versand.de erhältlich.

Dallmayr wünscht allen Kaffee-Liebhabern eine genussvolle Adventszeit!



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