



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, März 2024

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de



LINE EXTENSION

Dallmayr Home Barista Crema e Aroma

Dallmayr erweitert seine erfolgreiche Home Barista-Linie um einen aromatischen Crema e Aroma

MÜNCHEN, MÄRZ 2024

Dallmayr Home Barista steht für perfekten Kaffeegenuss zu Hause und die Freude am Kaffeehandwerk. Mit der Einführung von Home Barista Crema e Aroma bietet der Münchner Traditionsröster anspruchsvollen Kaffeeliebhabern jetzt noch mehr Geschmacksvielfalt. Der Neuzugang in der Home Barista-Familie schmeckt kräftig und aromatisch – ideal für alle Kaffeespezialitäten mit Milch, von Cappuccino bis Latte Macchiato.

HOME BARISTA
100% Dallmayr Qualität für zu Hause

Von **MILD** bis **KRÄFTIG**, **AROMATISCH** und **INTENSIV**,
mit **VOLLEM KÖRPER** und **WENIG SÄURE**

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

Nachhaltiger
Kaffeegenuss,
FAIR gehandelt,
mit **RAINFOREST
ALLIANCE-SIEGEL**

Wissen schafft Genuss:
HINTERGRUNDWISSEN und
ZUBEREITUNGSTIPPS aus der
DALLMAYR ACADEMY

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



HOME BARISTA: QUALITÄT FÜR ZU HAUSE

Kaffee in Ganzer Bohne und die frische Zubereitung zu Hause liegen im Trend. Jeder dritte Haushalt besitzt mittlerweile einen Kaffeevollautomaten oder eine Siebträgermaschine. Mit der Erweiterung der beliebten Home Barista-Linie, eines der erfolgreichsten neuen Kaffee-Produkte im Handel (BESTSELLER 2022), reagiert Dallmayr auf die wachsende Nachfrage nach hochwertigen Kaffeebohnen für den Heimgebrauch. Die neue Sorte Crema e Aroma fügt sich nahtlos in das modern gestaltete Sortiment in nun vier aufmerksamkeitsstarken Farben ein. Alle Sorten stammen aus nachhaltigem Anbau, sind fair gehandelt und tragen das Rainforest Alliance-Siegel. Damit unterstreicht das Familienunternehmen neben dem hohen Qualitätsanspruch sein Engagement für Umweltschutz und soziale Verantwortung.

„Wir positionieren uns mit Dallmayr Home Barista perfekt im wachsenden Bohnen-Segment und sprechen eine junge Kaffee-affine Generation an, die Freude am Kaffeehandwerk zu Hause hat. Wie man mit seiner Siebträgermaschine oder dem Vollautomaten das Beste aus den Bohnen herausholt und wie man zum Latte-Artist wird, zeigen wir in unserer Dallmayr Academy“, 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 AROMATISCHE: CREMA E AROMA

Der Neuzugang in der Home Barista-Familie schmeckt kräftig, aromatisch und hat wenig Säure. Durch seine cremige Struktur und die lange, schonende, dunkle Röstung eignet sich Crema e Aroma ideal für alle Rezepte und Zubereitungen mit Milch.



INTENSITÄT
8 /10
DUNKLE RÖSTUNG
WENIG SÄURE
IDEAL FÜR:
→ CAFFÈ CREMA
→ CAFFÈ LATTE
→ CAPPUCCINO
→ LATTE MACCHIATO

DER INTENSIVE: ESPRESSO INTENSO

Der 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, März 2024



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



AUFMERKSAMKEITSTARKE PLATZIERUNG & WERBUNG

Im Handel macht Dallmayr ab April mit einem attraktiv gestalteten Mischdisplay auf die neue Sorte Crema e Aroma aufmerksam und sorgt für impulsstarke Abverkäufe. Beworben wird die Sortimentserweiterung zudem mit einer umfassenden 360°-Kampagne samt Printanzeigen und POS-Aktionen sowie Online und auf Social Media.

Dallmayr Home Barista Crema e Aroma ist ab März 2024 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