

Kaffee-Kompositionen inspiriert von Euren Lieblingscafés:

Melitta Mein Café – Ganze Bohnen in drei Röstgraden.



trnd
Projekt

trnd-Partner machen Melitta Mein Café bekannt.

Bei Kaffee werden wir alle zu Feinschmeckern – aber wie soll der Lieblingskaffee sein? Das finden wir im neuen trnd-Projekt heraus.

Melitta „Mein Café“ gibt es als Ganze Bohne in den Sorten Mild Roast, Medium Roast und Dark Roast. Dank unterschiedlicher Röstgrade besitzt jede der Kaffeemischungen ein anderes Aroma. Mein Café ist ideal für die Zubereitung im Vollautomaten.

Neu von Melitta: Mein
Café in drei unterschied-
lichen Sorten.



Stellvertretend für die trnd-Community probieren 2.000 trnd-Partner aus Deutschland die drei neuen Sorten Mild Roast, Medium Roast und Dark Roast, lassen Verwandte und Kollegen am Kaffeegenuss teilhaben und machen Melitta Mein Café auf diese Weise bekannt.

In einem Team aus **2.000 trnd-Partnern** werden wir...

1

... Melitta Mein Café **probieren**, Erfahrungen mit den drei neuen Kaffeesorten sammeln und diese mit allen trnd-Partnern teilen.



Probieren.

2

... unsere Meinungen zu Mein Café Mild Roast, Medium Roast und Dark Roast in **drei Online-Umfragen** zusammentragen.



Meinung sagen.

3

... die Melitta Mein Café Kaffee-Kompositionen **bekannt machen**, indem wir sie gemeinsam mit Freunden, Bekannten und Kollegen genießen bzw. unsere eigenen Geschmackserfahrungen weitererzählen.



Weitersagen.

4

... viele **Gesprächsberichte** und **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Mit wem hast Du über die Melitta Mein Café Kaffeesorten gesprochen? Wie gefallen Deinen Bekannten und Kollegen die Kaffee-Kompositionen mit unterschiedlichen Röstgraden?



Berichten.

Neu von Melitta: Mein Café.

Im kleinen, charmanten Lieblingscafé sitzen und entspannt einen köstlichen Kaffee trinken – solche Momente genießen Kaffee-Fans besonders.

Melitta hat sich von diesen Orten inspirieren lassen und „Mein Café“ entwickelt, ein neues Kaffee-Sortiment aus ganzen Bohnen, das ab August 2014 in drei Röstgraden erhältlich ist.



Melitta Mein Café: Drei Kaffee-Kompositionen mit feinen Nuancen.

Ob Mild Roast, Medium Roast oder Dark Roast – jede Sorte ist perfekt auf die Zubereitung im Vollautomaten abgestimmt und überzeugt mit ihrem vollen Aroma und einer feinen, samtweichen Crema.

Für die facettenreichen Kaffees wählen die Melitta-Experten Bohnen verschiedener Herkunft sorgfältig aus, komponieren sie zu idealen Mischungen und sorgen mit den individuell auf die Bohnen abgestimmten Röstgraden für die unterschiedlichen Aromen. Auf diese Weise entstehen Kaffees mit Charakter und besonderen Geschmacksnuancen.

Mein Café Mild Roast.

Ein klares und sonniges Temperament zeichnet die Sorte Mild Roast mit sanft gerösteten Kaffeebohnen aus.

Für Mein Café Mild Roast werden Kaffees aus Lateinamerika, Ostafrika und Asia-Pazifik nur so lange geröstet, bis sie eine sanft-braune Farbe annehmen. Denn dann entfaltet sich ihr ausgewogener Charakter und fein-fruchtige Noten kommen zum Vorschein.

Stärke 2

Empfehlung für die Zubereitung im Vollautomaten:

Kaffeemenge:



Mahlgrad:

grob

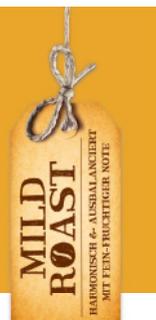


Sanft geröstete Kaffeebohnen verleihen Mild Roast eine fein-fruchtige Note.



Genießer-Tipp:

Eine fein-fruchtige Note harmoniert besonders gut mit dunkler Schokolade. Probiere doch einmal selbstgemachte Schokoladen-Brownies zu einer Tasse Mein Café Mild Roast.



Mein Café Medium Roast.



Mittelstark geröstete Bohnen geben Medium Roast ein nussiges Aroma.

Ein vollmundiger Charakter zeichnet die Sorte Medium Roast mit mittelstark gerösteten Kaffeebohnen aus.

Für Mein Café Medium Roast werden Kaffees aus Lateinamerika und Asia-Pazifik so lange geröstet, bis sie eine satt-braune Farbe annehmen. Denn dann entfaltet sich ihr samtweicher Charakter und nussige Anklänge kommen zum Vorschein.

Stärke 3

Empfehlung für die Zubereitung im Vollautomaten:

Kaffeemenge: 

Mahlgrad: fein

Mein Café Dark Roast.



Kräftig geröstete Kaffeebohnen machen Dark Roast intensiv im Geschmack mit Nuancen dunkler Schokolade.

Charaktervoll und intensiv – so schmeckt die Sorte Dark Roast aus kräftig gerösteten Kaffeebohnen.

Für Mein Café Dark Roast werden Kaffees aus Lateinamerika und Asia-Pazifik so lange intensiv geröstet, bis sie eine kräftig dunkelbraune Farbe angenommen haben. Denn dann entfaltet sich ihr intensiver Charakter und Nuancen dunkler Schokolade kommen zum Vorschein.

Stärke 4

Empfehlung für die Zubereitung im Vollautomaten:

Kaffeemenge: 

Mahlgrad: mittel



Genießer-Tipp:

Trifft Zitrone auf Nuss, entsteht ein vollmundiger Genuss. Kombiniert mit einem Zitronen-Tartelett intensivierst Du das nussige Aroma von Mein Café Medium Roast.



Genießer-Tipp:

Im Zusammenspiel mit roten Beeren intensivieren sich die Nuancen dunkler Schokolade. Versuche doch einmal einen Johannisbeer-Cupcake zu Mein Café Dark Roast.

Dein trnd Startpaket.

Um stellvertretend für die gesamte trnd-Community Erfahrungen mit Melitta Mein Café zu sammeln und diese mit uns allen zu teilen, erhältst Du dieses kostenlose Startpaket:

Für Dich zum gemeinsamen Verkosten mit Freunden, Familie, Nachbarn und Kollegen:

- 1 x 200 g Mein Café Mild Roast (Ganze Bohne)
- 1 x 200 g Mein Café Medium Roast (Ganze Bohne)
- 1 x 200 g Mein Café Dark Roast (Ganze Bohne)

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden und Bekannten

Zum Weitergeben an Freunde und Bekannte oder zum gemeinsamen Verkosten mit Kollegen in der Arbeit:

- 2 x 200 g Mein Café Mild Roast (Ganze Bohne)
- 2 x 200 g Mein Café Medium Roast (Ganze Bohne)
- 2 x 200 g Mein Café Dark Roast (Ganze Bohne)
- 10 x Melitta Mein Café Mini-Broschüren



Hinweis: 200 Gramm reichen für ca. 25 leckere Tassen Kaffee und passen in einen Bohnenbehälter. Die 200 Gramm Packungen wurden speziell für das trnd-Projekt abgefüllt, da so keine angebrochenen Packungen aufbewahrt werden müssen. Im Handel gibt es 1.000 Gramm Packungen.

Ablauf des Projekts.

1 Melitta Mein Café entdecken und Fotos machen.

Probieren:

Zunächst packst Du Dein Startpaket aus – am meisten Spaß macht das mit Freunden, Kollegen oder Verwandten. Gemeinsam könnt Ihr das neue Kaffeesortiment von Melitta entdecken. Schnuppert schon mal den Kaffeeduft der drei Sorten durch das Aromaventil der Verpackung und genießt die Vorfreude auf die erste Tasse Mein Café. Plane auch gleich die ersten Kaffeerunden mit Familie, Freunden oder Nachbarn, so kannst Du in den kommenden Projektwochen viele Meinungen von anderen Kaffeegenießern einholen.

Fotos machen:

Den Moment des Auspackens, das erste Erkunden der Produkte mit Familie und Freunden sowie auch Deine Erfahrungen beim Weitersagen und Verkosten in gemütlicher Kaffeerunde hältst Du am besten mit Fotos fest. Die Bilder kannst Du zusammen mit Deinen Gesprächsberichten hochladen: Surfe dazu auf www.trnd.com/melitta und klicke im trnd-Navigator rechts im Blog auf den Button „Gesprächsbericht schreiben“ oder „Fotos hochladen“.

2 Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zu Melitta Mein Café übermittelst Du während der sechs Wochen des Projekts in insgesamt **drei Umfragen**:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- zur Projektmitte in der Zwischenumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail informiert.



3

Melitta Mein Café bekannt machen.

Wenn Dich Melitta Mein Café überzeugt, dann hilf mit, die neuen Kaffeesorten gemeinsam mit allen Projektteilnehmern bekannt zu machen. **Dazu kannst Du:**

- Familie, Freunde und Bekannte zu einer großen Kaffeerunde einladen.
- Kollegen den leckeren Kaffeeduft schnuppern lassen oder für sie mit dem Vollautomaten im Büro eine Tasse Melitta Mein Café zubereiten.
- Anderen von Deinem Kaffee-Expertenwissen zu den Sorten Mild Roast, Medium Roast und Dark Roast erzählen und zum Lieblingskaffee die passende süße Beilage empfehlen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf die neuen Kaffee-Kompositionen Melitta Mein Café aufmerksam machen kannst. Weitere Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.



4

Von Gesprächen berichten.

Damit das Melitta Team möglichst viel aus den Fragen, Anregungen und Ideen Deiner Freunde und Bekannten lernen kann, ist es wichtig, dass Du uns von Euren Gesprächen berichtest. Am besten schreibst Du immer dann einen **Gesprächsbericht**, wenn Du mit Freunden über Melitta Mein Café geredet hast.

Interessant ist beispielsweise, mit wie vielen Freunden und Bekannten Du gesprochen hast, wie die drei neuen Kaffee-Kompositionen ankommen und welche Fragen es dazu gibt. Gesprächsberichte schreiben ist ganz einfach: Surfe dazu auf www.trnd.com/melitta und klicke auf den Button „Gesprächsbericht schreiben“.

Gesprächsberichte sind die Grundlage für trnd-Projekte. **Je mehr** wir davon zusammentragen, **desto besser** können wir dem Team bei Melitta zeigen, was wir gemeinsam erreicht haben.

5

Feedback einholen.

Werde zum Melitta Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde, Kollegen, Verwandten und Bekannten sind hilfreich für die Melitta Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Melitta Mein Café befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die unterschiedlichen Röstgrade und Aromen erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.



Auf dem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:

www.trnd.com/melitta

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:

melitta@trnd.com



trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Der Satz zum Weitererzählen.

Melitta Mein Café ist ein neues Kaffee-Sortiment aus ganzen Bohnen, das in drei Röstgraden erhältlich ist.



Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du mit anderen eine gemütliche Tasse Kaffee genießen oder Dein Kaffee-Expertenwissen weitergeben kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Melitta Mein Café hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen Kaffeegenießern den Tipp.



Lade Familie und Freunde zu einer gemütlichen Kaffeerunde bei Dir ein. Probiert gemeinsam eine Melitta Mein Café Sorte und entdeckt ihr Aroma. Dabei kannst Du Dein Wissen über die Veredelung der Kaffeebohne und die Bedeutung der Röstung für den Geschmack erklären. Können Deine Gäste die fruchtige, nussige oder leicht schokoladige Note herauschmecken?

Lade Nachbarn auf eine Tasse Kaffee ein.

Du bekommst Besuch von Bekannten oder möchtest nette Nachbarn zu Dir einladen? Bei einer leckeren Tasse Kaffee lässt sich's am besten plaudern. Dabei kannst Du ihnen gleich von den drei Kaffee-Kompositionen mit unterschiedlichen Röstgraden erzählen und erklären, welche Ihr da gerade gemeinsam probiert.

Sanft, mittel oder stark? Mit Zucker, Milch oder pur? Jeder trinkt seinen Lieblingskaffee anders. Vielleicht wussten Deine Bekannten noch nicht, dass sich das Kaffeearoma verändert, je nachdem was dazu gegessen wird. Mit den Genießer-Tipps zu den drei Melitta Mein Café Sorten kannst Du ihnen den perfekten süßen Begleiter zur Tasse Kaffee empfehlen, vom Brownie bis zum Beeren-Cupcake.



Kaffeegenuss wie im Lieblingscafé: Überrasche Freunde und Kollegen mit einer Tasse Melitta Mein Café.

Ihr habt einen Kaffeevollautomaten in der Arbeit? Dann werde dort zum „Barista“ und lass Deine Arbeitskollegen die neuen Melitta Kaffeemischungen verkosten. Und wenn Ihr keinen Vollautomaten habt, dann nimm einfach ein Päckchen Mein Café mit zur Arbeit, lass Deine Kollegen die Augen schließen und sie den Duft der unterschiedlich stark gerösteten Kaffeebohnen durch das Aromaventil erleben.

Lass Kollegen den Kaffeeduft erleben.

Die besten Ideen zum Weitersagen hast Du sicher selbst. Schreib uns doch, was Du tust, um die drei Sorten von Melitta Mein Café im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

Die hohe Kunst der Veredelung.



Das Geheimnis der Geschmackserlebnisse von Melitta Mein Café liegt in der individuellen Röstung jeder Bohnensorte.

Kaffee ist ein außergewöhnlich aromatisches Naturprodukt. Mehr als 800 Aromen schlummern in jeder einzelnen Kaffeebohne. Je nach Sorte, Anbaugelände und Verarbeitung können diese sehr unterschiedlich ausgeprägt sein. Und erst durch die Röstung werden die Aromen zum Leben erweckt und bestimmen den Charakter des Kaffees.

Der Melitta-Röstmeister überprüft, ob der optimale Röstgrad für die Kaffeebohnen erreicht ist.

Der Melitta-Röstmeister stimmt Temperatur und Röstzeit bei jeder Sorte von Mein Café perfekt ab. Dank seines Handwerkschicks und seiner langjährigen Erfahrung erkennt er genau, wann der optimale Röstgrad erreicht ist und sich das volle Aroma anschließend im Kaffee geschmackvoll entfalten kann.

Kaffee-Expertenwissen:

Unter Kaffee-Veredelung versteht man u.a. das Rösten und Mahlen von Kaffee. Erst durch die Röstung entfalten sich die unverwechselbaren Aromen. Röst-Temperatur und -Dauer beeinflussen maßgeblich den Geschmack des Kaffees:

- „Helle“ Röstungen entwickeln einen milden Charakter (feine, fruchtige Noten werden hervorgehoben).
- „Dunkle“ Röstungen sind intensiver, kräftiger und weisen – je nach Stärke der Röstung – u. a. auch mehr Bitterstoffe auf (z.B. Espresso). Nuancen dunkler Schokolade werden betont.



Was passiert eigentlich beim Rösten?

Der endgültige Geschmack wird den drei Mein Café Sorten durch die Röstung bei Melitta in Bremen gegeben. Doch was genau passiert beim Röstvorgang?



Farbverlauf während des Röstvorgangs: Bohnen mit unterschiedlichen Röstgraden – vom Rohkaffee (links) bis zur intensiven Röstung.

Zu Beginn des Röstvorgangs nehmen die Bohnen Energie auf. Ihre Farbe wechselt von grün zu gelb, durch die Hitze verdampft das enthaltene Wasser und die Bohnen verlieren bis zu 20 Prozent ihres Gewichts. In dieser Phase duftet es nach frisch gebackenem Brot.

Die Bohnen sind nun erhitzt und nehmen langsam eine zartbraune Farbe an. Aufgrund des ansteigenden Innendrucks wachsen sie bis fast auf das Doppelte ihres ursprünglichen Volumens an. Dabei platzt das dünne äußere Kaffee-Häutchen ab, man hört ein deutliches Knacken, „First Crack“ genannt. Für helle Röstungen kann man den Röstvorgang kurze Zeit später beenden.

Für dunklere Röstungen ist das richtige Timing nun entscheidend, denn jetzt verändert sich das Ergebnis sekundlich. Ein weiteres Knacken, als „Second Crack“ bezeichnet, ist das Signal, dass sich die Zellstruktur verändert und dass der Röstvorgang auch für dunklere Röstungen nun beendet werden sollte.

Kaffeewissen von Melitta Barista Timon.



Das Aromaschutzventil erhält das Aroma des Kaffees.

Ein Barista ist übrigens ein Experte für Kaffee, insbesondere für dessen Zubereitung. Melitta Barista Timon hat noch ein paar Hintergrundinfos für Dich:

Die Zubereitung des Kaffees ist besonders wichtig für die Entfaltung der Aromen und somit den besonderen Geschmack.

Wasserqualität

Etwa 98 Prozent des fertigen Kaffees bestehen aus Wasser. Da das Aroma des Kaffees durch die im Wasser enthaltenen Salze und Mineralien beeinflusst wird, ist die Wasserqualität von großer Bedeutung für den Geschmack. Gutes Wasser sollte mineralstoff- und sauerstoffhaltig sein, jedoch wenig Kalk enthalten. Probiere bei der Kaffeezubereitung auch einmal stilles Mineralwasser aus – es lohnt sich.

Luftdichte Verpackung

Nach dem Rösten werden die Melitta Kaffees luftdicht verpackt. Bei Mein Café kommen die Bohnen ungemahlen in Beutel, die mit einem Aromaschutzventil ausgestattet sind. Der Trick bei der Sache: Das Ventil lässt Druck aus der Verpackung entweichen und verhindert gleichzeitig, dass Sauerstoff von außen eindringen kann. So bleibt das volle Aroma erhalten.

Zubereitung mit dem Kaffeevollautomaten

Ein Kaffeevollautomat presst während der Brühung heißes Wasser mit hohem Druck durch das frisch gemahlene Kaffeepulver. Das Pulver kommt dadurch nur sehr kurz mit dem Wasser in Kontakt; dadurch werden weniger Bitterstoffe freigesetzt.

Zubereitungstipps für den Kaffeevollautomaten.

Frisch mahlen

Je frischer gemahlen der Kaffee ist, desto intensiver schmeckt er, da noch viele Aromen darin enthalten sind. Kaffee, der aus ganzen Bohnen zubereitet wird, schmeckt also besonders intensiv.

Richtig portionieren

Viele Aromen im Kaffee sind sehr empfindlich und verflüchtigen sich bei Kontakt mit Sauerstoff. Mit jedem Tag in der Maschine verlieren die Bohnen daher einen Teil der Aromastoffe. Füll deshalb am besten immer nur kleine Mengen Kaffee in den Vollautomaten, die Du in wenigen Tagen verbrauchen kannst.

Richtig aufbewahren

Um das Aroma bestmöglich zu erhalten, bewahre die angebrochene Packung gut verschlossen an einem kühlen Ort auf. Die Aromastoffe und -öle der Kaffeebohnen sind äußerst empfindsam und verändern sich im Kontakt mit Sauerstoff. Lagere deine Kaffeebohnen möglichst in der Originalverpackung ohne diese umzufüllen und verschließe die Packung z.B. mit einem Aromaclic. Wenn Du eine Kaffeedose benutzt, fülle die Bohnen in ihrer Originalverpackung in die Dose, dann sind sie außerdem noch besser vor Sauerstoff geschützt.

Richtig mahlen

Die ganzen Bohnen von Melitta Mein Café sind speziell auf die Zubereitung im Vollautomaten abgestimmt. Achte darauf, dass beim Ausprobieren einer neuen Kaffeesorte keine Reste der vorherigen Kaffeesorte in der Maschine vorhanden sind. Um den Geschmack der neuen Kaffeesorte bestmöglich zu unterstützen, probiere unterschiedliche Einstellungen des Mahlgrads und der Bohnenmenge aus.



Guter Kaffee hängt von der richtigen Zubereitung und Aufbewahrung ab.

Genießen wie im Lieblingscafé.



Der Duft von frisch gerösteten Bohnen liegt in der Luft, feine Aromen schmeicheln dem Gaumen und man freut sich über das kleine Herzchen, das den Milchschaum verziert.

Die Wohlfühl-Augenblicke aus Deinem Lieblingscafé kannst Du mit den neuen Melitta Kaffee-Kompositionen zu Dir nach Hause holen. Gönn Dir und Deinen Liebsten einen köstlichen Kaffee mit Liebe zum Detail:

Eine Videoanleitung zur Latte Art findest Du auf dem Projektblog.

Latte Art

Krone die Kaffeecrema von Melitta Mein Café mit einem Herz aus heißem Milchschaum. Die Kunst auf dem Kaffee gelingt am besten, wenn Du die Milch (3,5 % Fett) in einem kleinen Metallkännchen aufschäumst. Beim Eingießen in den Kaffee erst kleine Hin- und Herbewegungen zu Dir hin ausführen und zum Schluss die Milch in entgegengesetzter Richtung mittig durchziehen – fertig. Das erfordert natürlich ein bisschen Übung!

Rezepttipps tauschen wir auf dem Projektblog aus.

Süße Köstlichkeiten

Die Kaffeearomen intensivieren sich je nachdem, welche Speise zum Kaffee gegessen wird. Schoko-Brownies zum Mild Roast, Zitronen-Törtchen zum Medium Roast oder ein Dessert mit roten Beeren zum Dark Roast: Kostet genüsslich alle Nuancen der drei Melitta Kaffee-Kompositionen aus.

Eine Espressotasse sollte vorgewärmt sein, damit der Espresso nicht zu schnell auskühlt.

Die richtige Tasse

Serviere den frisch zubereiteten Kaffee in Tassen aus Glas oder Porzellan. Das hält ihn gleichmäßig lange warm, ohne dass man sich die Finger verbrennt. Eine konische Tassenform mit rundem Boden unterstützt zusätzlich die Bildung der Crema und des Aromas – bei Espresso und Cappuccino. Latte Macchiato solltest Du im Glas anbieten – so lässt sich das Zusammenspiel von Milch, Crema, Espresso und Milchschaum besonders gut beobachten.

Zahlen und Fakten.

Melitta Mein Café (Ganze Bohnen).

Ideal für die Zubereitung im Kaffeevollautomaten.

Kaffee-Kompositionen aus ganzen Bohnen mit unterschiedlichen Röstgraden.

Mein Café gibt es in drei Sorten:

- Mild Roast – Stärke 2
Harmonischer, ausbalancierter Charakter mit fein-fruchtiger Note.
- Medium Roast – Stärke 3
Samtweicher, vollmundiger Charakter mit nussigen Anklängen.
- Dark Roast – Stärke 4
Volles und intensives Aroma mit Nuancen dunkler Schokolade.

Im Handel erhältlich ab August 2014.

Unverbindliche Preisempfehlung:*

Melitta Mein Café (Ganze Bohne): 13,99 – 14,99 Euro



**Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*



trnd

www.trnd.com/melitta

Ansprechpartnerin bei trnd: piccadilly@trnd.com

© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München