

Presseinformation

Osnabrück, Juni 2016

Harmonisches Zusammenspiel von Bohne und Maschine für perfekten Genuss

coffee plus startet mit eigenem Sortiment hochwertiger Kaffees und Füllprodukte

Fast ein Jahr Arbeit und viel Aufwand waren nötig, bis coffee plus sein eigenes Sortiment hochwertiger Füllprodukte auf den Markt bringen konnte: Ab sofort stehen den Kunden des Osnabrücker Spezialisten für professionelle Kaffee- und Wasserversorgung zwei Kaffeesorten sowie jeweils eine Variante Espresso, Kakao, Milch-Topping Pulver und Magermilch-Granulat zur Verfügung, die speziell auf das perfekte Zusammenspiel mit den innovativen coffee plus Vollautomaten hin entwickelt worden sind. „Die Entwicklung hat so viel Zeit in Anspruch genommen, da wir sämtliche Produkte zusammen mit unseren Maschinen in der Gastronomie getestet und bis zum perfekten Coffeeshop-Erlebnis Schritt für Schritt optimiert haben“, sagte Geschäftsführer Christoph Geyer zum Verkaufsstart.

Coffee No. 3 („gentle and unique“) und Coffee No. 5 („rich and strong“) sind zwei Kaffeekompositionen, die aufgrund ihrer individuellen Mischungen sowie verschiedener Röstungen eine ganz unterschiedliche Charakteristik aufweisen: Coffee No.3 ist ein typischer Frühstückskaffee für Liebhaber des klassischen Filterkaffee-Geschmacks. Mit seiner fein ausbalancierten Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen sowie seiner schonenden Röstung schmeckt er besonders mild, hat wenig Säuren und besticht durch seine gute Bekömmlichkeit. Wer einen kräftigen Kaffee bevorzugt, wird lieber zum Coffee No. 5 greifen: Arabica-Bohnen aus Zentral- und Südamerika sowie Südost-Asien werden durch Robusta-Bohnen ergänzt und ergeben dank extra dunkler Röstung einen charakterstarken, belebenden Kaffee, der sich hervorragend sowohl als Kaffee pur als auch als Grundlage für italienische Kaffeespezialitäten eignet.

Der Espresso No. 9 („strong and aromatic“) verspricht intensive Geschmackserlebnisse und eine perfekte Crema. Die spezielle Mischung aus erlesenen Arabica- und würzigen Robusta-Bohnen sowie eine mittlere Espresso-Röstung schenkt purem Espresso ein kräftig-nussiges Aroma und eignet sich hervorragend für Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato. Für sanften und locker-luftigen Schaum sorgt das Milk Topping No. 2. Mit einem Magermilchanteil von 54 Prozent garantiert es cremigen Genuss bei reduziertem Fettgehalt. Alternativ dazu bietet coffee plus mit dem Milk Powder No. 4 ein ungesüßtes, 100-prozentiges Magermilchgranulat – optimal für Liebhaber des puren Milchgeschmacks.

Hot Chocolate No. 8 („sweet and tasty“) bietet verführerisch schokoladigen Genuss für gehobene Ansprüche: Der reine Kakaoanteil von 14 Prozent sorgt für eine aromatisch süße Note, vollendet cremigen Geschmack und ist zudem sehr ergiebig.

Das neue Produktsortiment lässt keine Wünsche für hochwertige Getränkekreationen offen. Kunden von coffee plus, die dennoch ihre eigenen Kaffee- und Kakao-sorten verwenden wollen, haben auch weiterhin die Wahl, so Christoph Geyer: „Wer seine eigene Lieblingssorte in unseren Maschinen verwenden möchte, kann dies selbstverständlich weiterhin tun. Ein Teil unserer Kunden schätzt genau diese Unabhängigkeit von einem einzelnen Kaffeeröster, die wir jetzt um eine Auswahl eigener Füllprodukte erweitern.“

Weitere Informationen zu den Kaffee- und Füllprodukten von coffee plus finden Sie im Internet unter coffee-plus.de.

Über coffee plus

coffee plus ist Spezialist für die professionelle betriebliche Kaffee- und Wasserversorgung und gehört zur CP Group GmbH mit Sitz in Osnabrück. Mit mehr als 150 Mitarbeitern und einem flächendeckenden Servicenetzwerk in Deutschland und Österreich sorgt coffee plus mit seinen innovativen Kaffeefullautomaten und Wasserspendern für eine stets verfügbare und reibungslose Angebot hochwertiger Getränkespezialitäten in Top-Qualität.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt

Helen Jungeilges

CP Group GmbH | Winkelhausenstr. 1 | 49090 Osnabrück
0541-76013-411 | helen.jungeilges@cpgroup-gmbh.de