



Pressmeddelande den 2 oktober 2007

Inspiration från vinvärlden har satt en ny trend:

Classics ursprungskaffe trendig nyhet

Den senaste kaffetrenden kallas **single origin**, eller **ursprungskaffe**. Nu lanserar Classic en serie **ursprungskaffe**, som innehåller bönor från en noga utvald region. **Classic Selection** har kaffe från **Indonesien, Colombia och Nicaragua** som alla har olika karaktär på både smak och arom. **Inspirationen kommer från vinvärlden, där ursprunget är avgörande för vinets karaktär.**

– **Svenskarnas intresse för mat och dryck har utvecklats. Vi är nyfikna och intresserade av smaker och därför tror jag väldigt många kommer att hitta sin favorit i någon av de karaktäristiska Makassar, La Cumplida eller Mancali, säger Erica Bertilsson, Marknads chef på Classic.**

Svenskarna dricker näst mest kaffe i världen, endast slagna av finländarna, och varje år konsumerar medelsvensken knappt 10 kilo kaffe. Svenskarnas intresse för bönor och rostning har ökat markant de senaste åren och nu finns tre nya smaker i butikshyllan i serien **Classic Selection**. **Makassar från Indonesien har en kryddig smak med toner av nötter, Mancali från Colombia har en karaktäristisk syrlighet och La Cumplida från Nicaragua har en kraftig arom och toner av choklad.**

–**Vi har valt ut de bästa bönorna från tre absoluta toppregioner. Resultatet blev tre rostningar med mycket karaktäristisk smak. Och precis som platserna kaffet odlas på ligger kaffet långt ifrån varandra smakmässigt, säger Philippe Barreca, chefsblender på Classic kaffe.**

Svensken söker kvalitetskaffe

För att välja ut länderna för **Classic Selection** har över tusen olika sorters arabicabönor från världens alla kafferegioner testats. De länder som slutligen valts, **Nicaragua, Colombia och Indonesien**, hör till de absoluta toppregionerna för kaffeodling, där kvalitén är hög och jämn. Det är speciellt viktigt för ett **ursprungskaffe** eftersom de olika säsongernas väder och vind påverkar smaken på slutresultatet. **Svenskarnas ökade intresse för arom och smak inom ett antal olika kategorier, men speciellt vin**, har spillt över även på kaffe. Konsumenten intresserar sig i dag i högre grad för vad de **äter och dricker** och har blivit duktigare på att urskilja smaker. På samma sätt som att färre beställer ”husets röda” på restaurang så går man hellre till sitt favoritkafé efter maten än tar kaffe från kannan som stått på värmning.

– **Sverige har en fantastisk kaffekultur och som kaffeälskare är det extra roligt att få ge svenskarna chansen att verkligen få uppleva den ursprungliga smaken i kaffet, säger Philippe Barreca.**

För pressbilder, gå in på www.arvidnordquist.se se press och bildbank.

För mer information, kontakta gärna:

Erica Bertilsson, marknadschef Classic, tel. 08 799 18 80, 0708 761 880,

erica.bertilsson@arvidnordquist.se

Philippe Barreca, chefsblender Classic, tel. 08 799 18 61, _____,

philippe.barreca@arvidnordquist.se