

Auf der INTERNORGA 2006 unterstreicht J.J. Darboven Specialties den Leitsatz „Ein Wort - viele Welten“:

Mit Intención unvergleichliche Genüsse erleben

J.J. Darboven wird mit seinem Messeforum auf der diesjährigen INTERNORGA in Hamburg vom 3. – 8. März 2006 (Halle 9, Stand EG.19) Zeichen setzen, die dem anspruchsvollen, aber nicht nur trendorientiertem Geschmack vollkommen gerecht werden und wird seine Marken- und Genusswelten wieder eindrucksvoll präsentieren. Das großzügig gestaltete Ambiente wird die Darboven Specialties-Linien zur vollen Geltung bringen. Ganz nach der Maxime „Ein Wort – viele Welten“ werden auf der INTERNORGA 2006 bei J.J. Darboven die unterschiedlichsten Wünsche nach unvergleichlichem Geschmack mit den entsprechenden Produkten erfüllt.

Die gute Absicht.



Auf der INTERNORGA wird J.J. Darboven eine besondere Kaffee-Kreation vorstellen: Café Intención Café Crème und Espresso, der für elegante Spitzenqualität feinsten Hochlandkaffees steht. Damit schlägt J.J. Darboven im Segment des FairTrade-Kaffees gemäß seiner Leadershiprolle ein neues Kapitel auf. „Wir werden damit auch das Image des fair gehandelten Kaffees generell weiter verändern. Weg von einer Randmarke – hin zu einer aktiven bedeutenden Erlebnis- und Genusswelt. Ein Weg übrigens, den wir immer verfolgt haben und den wir jetzt weiter gehen werden. Höchste Qualität und soziales Gewissen müssen auf einer Ebene stattfinden“, sagt Arthur E. Darboven, der für die Dachmarke J.J. Darboven Specialties verantwortlich zeichnet. Das heißt für die Gastronomie mehr denn je: Neben den bekannten Kaffees wird der hervorragende, klar auf der Karte ausgezeichnete Café Intención ein Muss und ein wichtiger Umsatzfaktor.

Im Mittelpunkt stehen außerdem die neue exklusive Kakaolinie **XOCAO** und der bekannte Szene-Kaffee **Coffeeroitic**.

Lust auf Schokolade?



Mit XOCAO wird J.J. Darboven das Segment der Trinkschokolade neu beleben und mit dieser Produkteinführung neue Akzente setzen. Schon der Name „XOCAO“ (gesprochen: Schokao) verspricht Sinnlichkeit pur. Feinste Zutaten und ein hoher Kakaoanteil garantieren ein verführerisches Geschmackserlebnis.

Stolze 2.600 Jahre ist die Liebe zur Trinkschokolade nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen alt. Der Legende nach kam der Kakao als Geschenk des gefiederten Gottes „Quetzalcoatli“ zu den Menschen.

Damit wird ein altbewährtes Getränk mit seiner neuen zeitgemäßen Interpretation neue Zielgruppen erobern und gleichzeitig die alten Strukturen und Wahrnehmungswirklichkeiten eines Marktes revitalisieren. „Wir sorgen dafür, dass mit XOCAO Trinkschokolade wieder Gesprächsthema wird und im Markt eine neue starke Position bekommt“, beschreibt Arthur E. Darboven seine Visionen.

Kaffee ist sexy!



Der in den Farben Schwarz, Silber und Rot gehaltene Markenauftritt von **Coffeerotic** wirkt edel und durch die im Mittelpunkt stehende Silhouette eines Frauenkörpers zugleich verführerisch. Und Coffeerotic bietet mehr als nur Kaffee, der Gastronom kann aus einem umfangreichen Zubehör-Sortiment wählen und so seine Coffeerotic-Erlebniswelt nach Maß zusammenstellen. Auch geschmacklich hat die neue Sorte einiges zu bieten und wird von ihrem Erzeuger als feurig, gehaltvoll und leidenschaftlich charakterisiert, ein Kaffee für Liebhaber im doppelten Sinne. Als Kaffee oder Espresso zubereitet wird er sicherlich schnell auf Gegenliebe stoßen, wenn seine eigenständige Positionierung zum Umfeld passt. Die Erwartungen richten sich hier besonders auf die junge Erlebnis- und Trendgastronomie, deren Gäste auch zu später Stunde noch einmal richtig durchstarten wollen und dieses ab sofort immer öfter mit Hilfe von Coffeerotic auch können.



Weitere Infos und Bildmaterial:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG - Johanna Prescher - Pinkertweg 13 - 22113 Hamburg -
Tel. 040-73335-494 - Fax 040-73335-121 - email: jprescher@darboven.com - www.darboven.com