



Auf der INTERNORGA 2008 unterstrich Darboven Specialties den Leitsatz „Ein Wort – viele Welten“

Auf der diesjährigen INTERNORGA in Hamburg vom 7. - 12. März 2008 (Halle B1, Stand B1.EG.106) präsentierte Darboven mit seinem Messeforum die Marken- und Genusswelt in ihrer ganzen Vielfalt - vom Klassiker bis zum Trendprodukt.

„Ein Wort – viele Welten“. Auch diesmal stand für Darboven die INTERNORGA 2008 unter dieser Maxime. Im Mittelpunkt erlebte man die Darboven *Specialties* in ihrer gastronomischen Reichhaltigkeit und mit ihrem unmittelbaren Ausdruck der Unternehmens-Philosophie: Traditionen pflegen und stets aufgeschlossen für das Neue.

Die hohe Qualität der Produkte mit ihrem unverwechselbaren Geschmack, das soziale Engagement des Unternehmens und nicht zuletzt das Vertrauen wie auch die Glaubwürdigkeit, die Darboven bei Kunden und Partnern gleichermaßen genießt – für all dies gibt es einen guten Grund: Kaffee aus Leidenschaft.



Alfredo Espresso in neuem Gewand

Es hat sich einiges getan bei Darbovens „Italienern“: Nicht nur hat die *Alfredo-Espresso-Familie* seit nunmehr einem Jahr ein neues Oberhaupt - den *Alfredo Espresso Primus Omnium* für die höchsten Ansprüche, der sich durch seine unübertroffene Aroma-Vielfalt und seine Exklusivität auszeichnet. Unterstrichen wurde dieses Premium-Konzept durch die exklusive Porzellan-Serie der Porzellanfabrik Walküre.

Die Alfredo-Familie

Die „Kaiser der Espresso“ Alfredo Espresso Super Bar, Tipo Bar, Cremazzurro und Caffé präsentieren sich überdies fortan in neuen Kleidern: So wurde das Verpackungs-Design an den Alfredo Espresso *Primus Omnium* angeglichen und überzeugt nunmehr einheitlich durch schlichte und unaufdringliche, gleichwohl moderne Eleganz. Das exklusive und höchst gelungene Design der Serie besticht dabei durch seine klare und zeitlose Formensprache und Ästhetik. Abgerundet wird der neue Auftritt der beliebten Sorten durch eine elegante



Tassenkollektion aus dem Hause Walküre. Geschmacklich präsentiert sich die Alfredo Espresso Range in bekannter, hochwertiger Form durch das Langzeit-Röstverfahren: Intensive Aromen und feinste Nuancen führen zu einem unvergesslichen Geschmacks-Erlebnis.



Höchster Genuss und eine gute Tat: Café Intención

Die exquisite Visitenkarte für die anspruchsvolle Gastronomie: *Café Intención*. Dieser Kaffee ist ausgezeichnet - nicht nur durch seine Spitzenqualität, sondern auch mit dem FairTrade-Siegel für fairen Handel!

Den exklusiven Geschmack des *Café Intención* wie auch seine gelungene Inszenierung durch eine stilvolle Tassenserie schätzen unsere anspruchsvollen Kunden. Die soziale Verantwortung von Darboven schätzen unsere Lieferanten, die Kaffeekleinbauern. Und das nicht erst seit gestern, sondern bereits seit 1993. Tradition verpflichtet. Fairer Handel gehört dazu.



Der feine Franzose

Savoir vivre – die viel zitierte Lebensart der Franzosen, sie zeigt sich auch in ihrer Kaffeekultur. BROSIO bringt das frankophile Lebensgefühl auf besonders elegante Art zum Ausdruck. Das Geheimnis liegt dabei in der so genannten französischen Röstung: Sie sorgt durch die längere Röstzeit für das unnachahmliche Geschmackserlebnis, das durch das ästhetische Konzept der Tassenkollektion und dem Zubehör abgerundet wird.

BROSIO – das ist stilvolle Lebensart, durch hunderte von Jahren Kaffeekultur gewachsen und gereift. Ganz langsam. Ganz sorgfältig. Und mit ganzer Leidenschaft.

Ein göttlicher Genuss



Der Legende nach kam der erste Kakao vor rund 2600 Jahren direkt von den Göttern. Schon nach einer Tasse *Xocao* (sprich: *Schokao*) hat man daran auch keinen Zweifel: Feinste Zutaten und ein hoher Kakaoanteil sorgen für einen geradezu göttlichen Genuss. Von der weißen



Schokolade bis hin zum *Premium Dark* mit einem Kakaoanteil von echten 40% - sinnliche Verführung ist garantiert.

Mit *Xocao* definiert Darboven einmal mehr die gelungene Symbiose von Tradition und Innovation: Die altbewährte Trinkschokolade wird hier zeitgemäß interpretiert, ihr Image wird belebt, neue Zielgruppen werden erschlossen.



Aus Tradition unübertroffen

Für jeden Geschmack mit höchsten Ansprüchen - die *Houseblends* in traditioneller Röstung. Ob die volle, kräftige Bohne des *Wiener Mocca*, der gemütliche *Excelsior* mit besonders feiner Obernote, der *Grand Gourmet* für die pure Lust an der Sinnenfreude, oder der ausgewogene, würzig-harmonische *Casino* – sie alle stehen für höchste Kaffeetradition. Natürlich mit den besten Bohnen u.a. aus den Höhenlagen Guatemalas, Papua Neuguineas und Kenias, aus Brasilien, Zentralafrika und Vietnam.

Darbovens bewährte Kaffeeklassiker: Eine echte Wohltat in der Hektik des Alltags.



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