

Eine Rezeptbroschüre – sechs ausgefallene Kreationen

Inspirierende Geschmacksimpulse mit J.J. Darboven Classics und Classics Verde

Hamburg, September 2020 – Ob Espresso, Café Crème oder Filterkaffee – die J.J. Darboven Classics und Classics Verde Linie bietet HoReCa-Kunden immer den passenden Kaffee für jede Gelegenheit. Die Vielseitigkeit der 15 unterschiedlichen Bohnenmischungen und Röstungen beweist der Heißgetränkeexperte nun abermals mit der neuen Classics Rezeptbroschüre. Mit neu interpretierten Kaffeeklassikern in heiß und kalt sowie spannenden Kaffee-Cocktails und -Mocktails zeigen die Experten von J.J. Darboven, dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist.

Die J.J. Darboven Classics und Classics Verde Range bietet HoReCa-Kunden und Kaffeegenießern alles, was das Herz begehrt. Die Auswahl von zehn Filterkaffees, fünf Espressi und vier Cafés Crème gibt den Kunden die Möglichkeit, jeden Kaffeewunsch zu erfüllen und alle beliebten Kaffeespezialitäten in höchster Qualität zuzubereiten. Um die einzigartigen Geschmacksnuancen der Linie noch besser zur Geltung bringen zu können und diese in der Anwendung weiter zu verfeinern, haben die Heißgetränkeexperten sechs Rezepte entwickelt. Zielsetzung bei diesen war es, mit dem Flaggschiff Produktportfolio der J.J. Darboven Classics zeitlose Rezeptimpulse für jede Gelegenheit zu liefern und Kunden dabei zu unterstützen, noch mehr



aus dem bestehenden Produktportfolio herauszulocken. „Gerade in diesen außergewöhnlichen Zeiten ist es wichtig, mit bestehenden Produkten neue Impulse zu setzen und so Umsatzsteigerungen für unsere Kunden erzielen zu können“, erklärt Lina Vasiloudis, Marketing Managerin bei J.J. Darboven: „Rezepte sind hier eine großartige Möglichkeit, um bestehende Highlights und Verkaufsklassiker neu zu interpretieren und so Gäste zu überraschen.“



Café
Intención



COCA YA



Mit insgesamt sechs abwechslungsreichen und pfiffigen Rezepten werden die Produkte der J.J. Darboven Classics und Classics Verde Range neu interpretiert. Der Casino Coffee Ginger Ale verdankt seinen Namen seinen zwei Hauptkomponenten. Die Bohnen des Filterkaffees aus Zentral- und Südamerika sowie Vietnam geben dem Casino einen frischen, kräftigen Charakter, die Kombination mit Ginger Ale bringt das Verhältnis von würzigen und harmonischen Komponenten besonders gut zur Geltung. Durch die Zugabe von Cocktaillirschwasser und der zusätzlichen Dekoration mit diesen wird der trendige Mocktail sowohl optisch als auch geschmacklich perfekt abgerundet. Frischen Wind für einen beliebten Kaffee-Klassiker bringt der Amaretto Chocolate Cappuccino. Der vollmundige Espresso Montana verdankt sein kräftiges Aroma den erlesenen Bohnen und seiner typisch italienischen Röstart. Die Süße des J.AY-J.AY's Amaretto Sirup von J.J. Darboven harmoniert mit dem Schokosirup, der für diese Neuinterpretation der Kaffeespezialität verwendet wird. Weitere spannende Rezeptideen von Espresso Martini nach Darboven Classics Art für die Abendstunden an der Bar bis zu herbstlichen Heißgetränk-Kompositionen mit Minze oder Ingwer finden sich in der neuen Rezeptbroschüre oder auf der [J.J. Darboven Website](http://www.darboven.com).

Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, Alberto, Mövenpick und Sansibar), Tee (z.B. EILLES TEE, PLATEANUM) und Kakao (COCAAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt mit seinen Kaffeemarken auch im Lebensmitteleinzelhandel. J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Ute Lund
Telefon: 040 - 73335-408
Fax: 040 – 73335-121
Email: ulund@darboven.com
Web: www.darboven.com

lauffeuer Kommunikation GmbH
Pauline Olders
Telefon: 040 – 716 61 33 - 25
Fax: 040 – 716 61 33 - 11
Email: pol@lauffeuer-kommunikation.de
Web: www.lauffeuer-kommunikation.de

