

PRESSEMITTEILUNG

Hamburg, März 2025

Café Intención: Zwei neue doppelt-zertifizierte Spezialitäten bereichern das Angebot für den Außer-Haus-Markt

Café Intención, die Fairtrade-Pioniermarke von J.J. Darboven, erweitert das Sortiment um zwei exklusive Kaffeespezialitäten für die Gastronomie. Die hochwertigen Kompositionen in Bio- und Fairtrade-Qualität ergänzen das bestehende Portfolio und unterstreichen das Engagement des Hamburger Traditionsunternehmens für nachhaltige Premium-Kaffeeprodukte im Außer-Haus-Markt.

Neue Premium-Kaffees verbinden Genuss mit Verantwortung

Café
Intención
Internation
Int

Der neue Café Intención Café Crème Bio Gustoso präsentiert sich als ausgewogene Arabica-Robusta-Komposition mit einem besonders charakterstarken Profil. "Die

würzig-schokoladigen Noten und die feinsamtige Crema machen diesen Kaffee zu einem echten Geschmackserlebnis", sagt Simone Müggenburg, Marketingleiterin bei J.J. Darboven. Die 1-kg-Packung mit ganzen Bohnen ist perfekt auf den professionellen Einsatz in der Gastronomie abgestimmt und ergänzt das bestehende Sortiment optimal.

Als zweite Neuheit bereichert der Café Intención Espresso Bio Fino das Angebot. Die sorgfältig zusammengestellte Arabica-Robusta-Mischung überzeugt durch ihren aromatischen Geschmack mit Noten von Karamell. "Dieser Espresso ist pur ein

Genuss und auch als Basis für kreative Kaffeespezialitäten eine exzellente Wahl", betont Simone Müggenburg. "Die Vielseitigkeit macht ihn besonders interessant für Gastronomen, die ihren Gästen hochwertige Kaffeevariationen anbieten möchten."



Neue Sortimentsstruktur bietet klare Orientierung

Parallel zur Einführung der beiden Neuprodukte präsentiert Café Intención sein gesamtes Außer-Haus-Portfolio in einer neuen übersichtlichen Struktur mit drei klar differenzierten Linien. Jeder Linie sind zwei Produkte, ein Espresso und ein Café Crème, zugeordnet:

- Die Bio Gustoso-Range, Bio- und Fairtrade-zertifiziert, richtet sich mit ihrem kräftigschokoladigen Charakter an Liebhaber vollmundiger Kaffeespezialitäten und ist Träger des Schattenbaumprojekts.
- Die Bio Fino-Range, Bio- und Fairtrade-zertifiziert, spricht mit ihrem fruchtig-aromatischen Profil besonders Genießer an, die Wert auf feine, nuancenreiche Aromen legen.
- Die Delicioso-Range, Fairtrade-zertifiziert, komplettiert das Angebot mit einem kräftigen Espresso und einem fruchtigen Café Crème für den klassischen Kaffeegenuss.

"Mit der Einführung der beiden neuen doppelt-zertifizierten Produkte und der klaren Sortimentsstruktur reagieren wir auf die gestiegene Nachfrage nach hochwertigen, fair produzierten Kaffees im Außer-Haus-Markt", erläutert Simone Müggenburg. "Wir bieten unseren Partnern in der Gastronomie damit nicht nur eine größere geschmackliche Vielfalt, sondern auch die Möglichkeit, sich mit nachhaltigen Premium-Produkten zu profilieren."













Für jede verkaufte Packung aus der Bio Gustoso-Range (je 1-kg-Packung) wird im Rahmen des Schattenbaumprojekts ein Baum in Peru bzw. Honduras gepflanzt. Damit engagiert sich Café Intención aktiv beim Schutz der Kaffeepflanzen vor den Folgen des Klimawandels – und hat bereits über 231.547 Schattenbäume ermöglicht (Stand Februar 2025).

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. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, und Mövenpick). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in neun europäischen Ländern aktiv.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG. Ute Lund

Telefon: 040 - 73335-408

Fax: 040 - 73335-77408 Email: ulund@darboven.com Web: www.darboven.com **ORCA van Loon Communications GmbH**

Felix Hübner

Telefon: 040 - 6963855-24

Email: felix.huebner@orcavanloon.de

Web: www.orcavanloon.de









