

KAFFEE JUWELEN

Hocharomatischen und dabei sehr bekömmlichen Kaffee aus dem Vollautomaten beschert der neue Espresso-Blend „Cream Diamonds“ von Hornig. Speziell für den deutschen Markt entwickelt, erreicht die Mischung aus der größten Kaffeerösterei in Österreich durch verkürzte Röstdauer und gemäßigte Rösttemperatur den idealen Bohnenhärtegrad. Den vollen Geschmack bewahrt Cream Diamonds durch das Kofrosta-Verfahren: Flüssiges Kohlendioxid schließt bei minus 78 Grad Celsius die Aromen in der Bohne ein, befreit den Kaffee dabei gleichzeitig von Reiz- und Bitterstoffen. Neben der schicken Espressodose gibt es für die Cream Diamonds auch eine Großpackung mit Duftventil in der Form eines Diamanten.

Business-Coffee GmbH, München, Tel.: 089-21668088, www.hornig-kaffee.de



OHNE SCHUSS

100 Prozent hochwertige Arabica-Hochlandkaffees werden bei 150 Grad Celsius schonend in der Trommel geröstet. Nach dem Abkühlen besprühen die Röstmeister die Bohnen mit natürlichen Aromenstoffen und lassen sie während der folgenden 24-stündigen Ruhezeit vollständig einziehen. Resultat: mit dem Geschmack von Haselnuss, Schoko-Orange, Erdbeer-Sahne, Spanisch-Caramel, Kokosnuss und Vanille veredelter Kaffee. Mit Coffeecube kann auf Aromen aus der Sirupflasche verzichtet werden. Erhältlich ist die Alternative zum Kaffee mit dem süßen Schuss in der 200-g-Würfelbox und im 500-g-Standbodenbeutel mit Zipverschluss.

Coffeecube, Hamburg, Tel.: 040 23558288, www.coffeecube.de



SCHNELL GEMIXT

Erfrischend herb und cremig, mit dem Geschmack eines frisch gebrühten Espressos und dabei im Handumdrehen zuzubereiten ist der One&Only Coffee Flavoured Frappé von Market Grounds. Frappépulver, Milch und Eiswürfel müssen nur im Blender gemixt werden – und ohne Zugabe eines Espressos, in nur einem Arbeitsschritt entsteht ein servierfertiger Frappé. Natürlich lässt sich der Coffee Flavoured Frappé mit Sahne, Saucen und Sirups nach Belieben verfeinern. Das gilt auch für die weiteren One&Only Frappés aus dem Hause Market Grounds: Der Vanilla zeigt seine vollen Aromen bei leichter Süße, mit Chocolate kommen die Verehrer des Kakaos voll auf ihre Kosten.

Market Grounds GmbH & Co., Hamburg, Tel.: 040 8090300-0, www.market-grounds.com



ZUCKER PUPPE

Süß, gutaussehend und perfekte Begleiter für den Kaffee – das sind die Muffins, Brownies und Riegel aus der Bagel Bakery, oder kurz: die „Sugarbabes“. Das jüngste Mitglied der leckeren Girlcombo besteht aus lockerem Teig mit einer köstlichen Amarenafüllung, getoppt von der edlen Kirsche, leckerem Quark und feinsten Mandelsplittern. Bei Muffin-Schwestern wie „Berry Berry Lady“, „Miss Chocoholic“ und „Heidi on the Alm“ war natürlich auch für die neue Künstlerin im Babes-Line-Up ein angemessener Name gefragt. Den fanden die Manager der Sugarbabes durch einen Kreativwettbewerb unter Kunden und Konsumenten – das neue Sugarbabe hört nun auf „Sista Amarena“.

Bagel Bakery GmbH, Droßdorf, Tel.: 03441 7250-0, www.bagelbakery.de



SITZ SACK

Sitzkultur aus Kaffeesäcken und damit das adäquate Ambiente, um Kaffee zu genießen, gibt es mit den Poufs (französisch für „Sitzkissen“), Sitz- und Fußhockern von Kwilt. Dabei ist jedes der Sitzmöbel ein absolutes Unikat, da die verarbeiteten Kaffeesäcke stets andere Muster und Aufdrucke haben, denen aufwändige Steppnähte zusätzlich Kontur geben. Form verleihen farblich passende Keder und das mit Premium-Dinkelspelzen gefüllte Inlet mit Reißverschluss. Dieser ermöglicht, die Füllung bei Bedarf auszutauschen. Clou bei den Poufs: Die außen angebrachte Tasche, die Platz für Getränkekarte und Zeitschriften bietet. Ausgestattet mit einer Glasplatte werden die 30 cm hohen Poufs auch noch zum stylischen Beistelltisch.

Kwilt Factory, Kiel, Tel.: 0431 6665966, www.kwilt-factory.de



UNTER VOLLDAMPF

Hochwertigen Milchschaum für vielfältigen Kaffeegenuss produziert der Cappuccino Creamer von Ceado. Innerhalb von nur einer Minute entstehen aus 200 ml Milch 400 ml Milchschaum in cremiger, dichter Konsistenz – dank des während des Aufschäumens arbeitenden Mixrührwerks. Für die Dampfzufuhr lässt sich der Creamer problemlos und fest an eine Siebträgermaschine anschließen. Das abnehmbare Auslaufrohr und die einsetzbare Kanne aus rostfreiem Edelstahl ermöglichen eine einfache Reinigung. Fachkundige Beratung zum Cappuccino Creamer gibt es bei der Nosch GmbH, die seit Anfang des Jahres das Barista- und Bar-Equipment des italienischen Herstellers Ceado exklusiv in Deutschland vertreibt.

Nosch GmbH, Basdahl, Tel.: 04766 9393-0, www.nosch.de

