

RELAUNCH

Wiener Verführung im neuen Design

Mit dem Relaunch kommt die Wiener Liebe zum Kaffee auf dem Packungsdesign so richtig zur Geltung. Unverändert bleibt die besondere Qualität der Bio-Bohnen. Die beliebte Kaffeelinie ist in vier Varianten erhältlich: Als Melange, Espresso, entkoffeiniert und als schnelle Variante.

Für den Relaunch der SONNENTOR Kaffeelinie Wiener Verführung wurden neben dem Verpackungsdesign auch neue Rezepturen kreiert. Gemeinsam mit einem österreichischen Kaffee-Experten wurden eigene Mischungen und Röstprofile für Melange und Espresso entwickelt, um das Beste aus den Bohnen herauszuholen. Die neuen Kaffees überzeugen mit milder Säure und schokoladigen sowie fruchtigen Noten.

In die Wiener Verführung kommen ausschließlich Arabica-Bohnen aus nachhaltigem Schattenanbau aus Mittel- und Südamerika. Die roten Kaffeekirschen werden per Hand geerntet, denn nur reife Früchte enthalten die besten Bohnen.

Auf direktem Weg

SONNENTOR arbeitet am liebsten direkt mit Kooperativen in Mittel- und Südamerika zusammen. Dadurch entstehen wertschätzende und langfristige Partnerschaften auf Augenhöhe. Preisspekulationen interessieren die Andersmacher aus Österreich nicht die Bohne. Sie zahlen faire Löhne, unabhängig vom Weltmarktpreis.

Gut geröstet

Geröstet werden die Kaffees von SONNENTOR bei einem österreichischen Betrieb. Zum Einsatz kommt dabei die Wiener Röstung. Das bedeutet, dass die Bohnen mittel- bis leicht dunkelbraun geröstet werden. Der Espresso wird etwas dunkler geröstet als die Melange – das ist Kaffeekunst auf höchstem Niveau! Der Röster greift auf die Methode der Langzeit-Trommelröstung zurück. Dabei wird der Kaffee äußerst schonend geröstet und danach mit Luft gekühlt. So wird das Aroma der Bohnen besonders gut bewahrt.



Melange

Der Name „Melange“ kommt aus dem Französischen und bedeutet so viel wie „Mischung“. Nach Wiener Art besteht sie traditionell aus einem Verlängerten, Milch und Milchschaum. Eine aromatische Mischung mit schokoladig-fruchtigem Geschmack und milder Säure.

Egal wie der Kaffee dein persönlicher Favorit ist – SONNENTOR hat die besten Bio-Bohnen dafür.

Packung 500 g ganze Bohne oder gemahlen / UVP € 12,49

Packung 1000 g ganze Bohne oder gemahlen / UVP € 22,99

Espresso

Der Espresso ist ein italienisches Original, das weit über die Landesgrenzen als die Essenz des Kaffees bekannt ist. Bei der Zubereitung wird dem kleinen Starken ordentlich Druck gemacht. Heraus kommt feinsten Bio-Kaffee mit starker Röstnote und schokoladigem Aroma.

Packung 500 g ganze Bohne oder gemahlen/UVP € 12,49

Packung 1000 g ganze Bohne oder gemahlen/UVP € 22,99

Entkoffeiniert

Wer sich nach unaufgeregtem Genuss rund um die Uhr verzehrt, greift zur entkoffeinierten Variante. Die Bohnen dafür wachsen am selben Strauch wie ihre munter machenden Verwandten. Den Unterschied macht ein zusätzlicher Schritt in der Herstellung, bei dem den Bohnen das Koffein besonders schonend entzogen wird. Das bewahrt das besondere Aroma dieser leicht nussigen Mischung.

Packung 500 g gemahlen / UVP € 12,49

Schnelle Wiener Verführung

Keine Kaffeemaschine in der Nähe? Wir haben die Lösung! Die schnelle Wiener Verführung schmeckt herrlich nussig und wunderbar mild. Einfach 1–2 Teelöffel Kaffee in einer Tasse mit heißem, nicht kochendem Wasser auflösen und genießen. Schmeckt mit Vanille, Zimt oder Aladins Kaffeegewürz verfeinert ganz großartig!

Glas 100 g / UVP € 8,99



Informationen und Bildmaterial

Die Fotos stehen [hier](#) zum Download bereit.

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at