



# Dallmayr

## Pressemitteilung

München, 07.11.2011

**ALOIS DALLMAYR KAFFEE OHG**

Presseleitung: Simone Werle

Tel.: 089 / 2135 - 285

E-Mail: [presse-kafee@dallmayr.de](mailto:presse-kafee@dallmayr.de)

## Dallmayr French Press Selection

### Entdecken Sie die reine Seele des Kaffees

München, 07. November 2011

Von der KaffEEKirsche bis in die Tasse – Dallmayr setzt auf Qualität ohne Kompromisse und bietet ab November 2011 mit der Produktneuheit Dallmayr French Press Selection puren KaffEEgenuss für den KaffEEbereiter.

In Kooperation mit dem dänischen Kultlabel BODUM® bringt Dallmayr ein neues Produkt auf den Markt: Dallmayr French Press Selection. Die 250 Gramm Packung beinhaltet SpitzenkaffEE, der durch die extra grobkörnige Mahlung ideal für die Zubereitung nach der French Press-Methode geeignet ist. Der Blend erlesener Arabica-Hochlandkaffees ist hocharomatisch und intensiv, mit blumigen und würzigen Noten. 100% Arabica.

### Das pure Gefühl für KaffEE

KaffEE ist eine Wissenschaft für sich. In einer einzelnen Bohne schlummern bis zu 1000 verschiedene Aromen. Bisher ist es noch niemandem gelungen, allen auf die Spur zu kommen. Die Zubereitung von KaffEE nach der French Press-Methode eignet sich hervorragend, um den wahren KaffEEgeschmack zu entdecken. Mit Dallmayr French Press Selection aus dem BODUM® KaffEEbereiter erhalten Sie ein Geschmackserlebnis, das purer nicht sein könnte.

### KaffEEzubereitung à la French Press

Viele Experten empfehlen das French Press-Verfahren als beste Art der KaffEEzubereitung. Dabei füllen Sie das KaffEEPulver in den KaffEEbereiter – auch Stempelkanne genannt – und gießen es mit heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser auf. Rühren Sie nun mit einem Löffel gut um, damit sich der KaffEE ideal entfalten kann. Nach vier Minuten drücken Sie den in die Kanne integrierten Stempel mit Metallsieb langsam und gleichmäßig nach unten. Dabei wird der KaffEEsatz von der Flüssigkeit getrennt. Den KaffEE anschließend direkt genießen.





# Dallmayr

## Pressemitteilung

München, 07.11.2011

### Kaffeegenuss von seiner schönsten Seite

Erleben Sie mit Dallmayr French Press Selection ein Stück Kaffeekultur zu Hause. Bekanntlich ist der Weg das Ziel: der Kaffee wird von Hand in die Kanne gefüllt und mit heißem Wasser aufge-gossen. Sofort verbreitet sich der unvergleichliche Duft von frischem Kaffee. Warten, Stempel drücken, Kaffee in die Tasse gießen und genießen.

Einst war das klassische Kaffeehaus für viele seiner Gäste das zweite Zuhause. Tasse für Tasse wurde mit viel Zeit, Ruhe und Stil serviert. Diese Tradition lebt mit Dallmayr und BODUM® erneut auf. Gemeinsam zelebrieren wir die Kaffeehauskultur auf moderne Art und bieten Genießern zuhause das besondere Geschmackserlebnis.

### Qualität und Design – gemeinsam für kompromisslosen Genuss

Bei Dallmayr dreht sich seit Generationen alles um Genuss und Qualität. BODUM® steht für Perfektion in Design und Funktion, das dänische Unternehmen lebt seit 1944 für innovative und visionäre Produkte. Gemeinsam setzen beide Familienunternehmen auf puren Kaffeegenuss. Mit French Press Selection bietet Dallmayr erstmals eine Kaffeekomposition an, die speziell für die Zubereitung im BODUM® Kaffeebereiter entwickelt wurde und von BODUM® empfohlen wird.

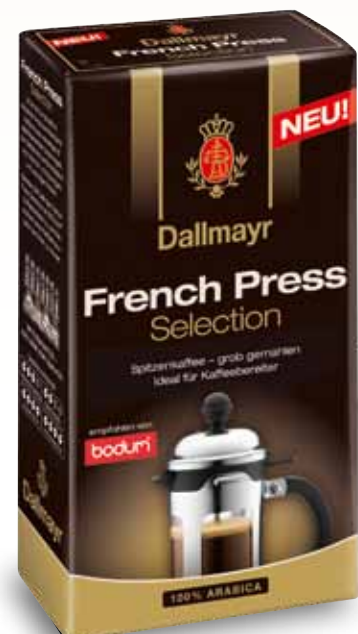
#### Produktinformation

Dallmayr French Press Selection ist eine Komposition erlesener Arabica-Hochlandkaffees aus ostafrikanischen Ursprüngen. Harmonisch aufeinander abgestimmte Sorten mit ausgeprägter Röstung verbinden sich zu einem unvergleichlichen Genuss. Hocharomatisch und intensiv, mit blumigen und würzigen Noten. 100% Arabica.

Grob gemahlen ist Dallmayr French Press Selection ideal für die Zubereitung im BODUM® Kaffeebereiter, zum Beispiel der Chambord, geeignet.

Ab November 2011 im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Versandhandel erhältlich.

**250 Gramm, gemahlen • 3,99 Euro (UVP)**





# Dallmayr

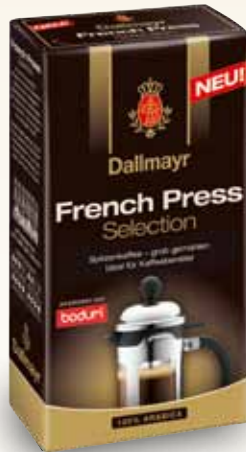
## Pressemitteilung

München, 07.11.2011

### Bildmaterial zu Dallmayr French Press Selection



Dallmayr French Press Selection  
250 g, frontal



Dallmayr French Press Selection  
250 g, seitlich



BODUM® Chambord 0,35 l



Dallmayr Kaffee Imagebild  
Tasse von oben



Dallmayr French Press Selection 250 g  
und BODUM® Chambord 0,35 l

#### **Abdruck gegen Nennung honorarfrei.**

Weitere Informationen für die Presse sowie druckfähiges Bildmaterial bei  
Alois Dallmayr Kaffee oHG  
Pressestelle, Elisabeth Hammerschmid  
Dienerstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [elisabeth.hammerschmid@dallmayr.de](mailto:elisabeth.hammerschmid@dallmayr.de)  
Tel. +49 (89) 2135-285, Fax. +49 (89) 2135-167