

Presseinformation

LCG11021 (WI)

Dienstag, 15. Februar 2011

Wirtschaft/Handel/Produkte/Innovationen/Gastronomie

café+co präsentiert erste Barista-Milch aus österreichischer Herkunft – BILD

Bildmaterial zur Meldung unter

<http://presse.leisuregroup.at/cafepusco/baristamilk>

**Utl.: Neue Spezialmilch verleiht Kaffeespezialitäten professionelle Optik und
idealen Geschmack =**

Wien – „Die passende Milch trägt viel zum optimalen Geschmack und der perfekten Optik von Kaffeespezialitäten bei“, erklärt **Gerald Steger**, Vorsitzender der Geschäftsführung der café+co International Holding, anlässlich der Präsentation der ersten Barista-Milch aus Österreich am Dienstagvormittag. Das neue Produkt des führenden Kaffee- und Automatencaterers in Österreich und der CEE-Region soll vor allem Gastronomen in weiterer Folge aber auch privaten Genießern besten Kaffeegeschmack garantieren und ist ab sofort über Gastro-Kaffeelieferanten sowie direkt bei café+co International Holding im handlichen 1-Liter-Tetrapack mit Flexicap erhältlich.

Auf Grund des erfolgreichen Testverkaufes soll das ursprünglich für die Profi-Gastronomie in Österreich, Deutschland, Zentral- und Osteuropa konzipierte Produkt nun auch dem Einzelhandel vorgestellt werden. Die neue Milch, die gemeinsam mit Bergland Milch entwickelt und vom österreichischen Barista-Staatsmeister in einer Studie getestet wurde, eignet sich nicht nur für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato, sondern auch für beliebte Heißgetränke wie Tee mit Milch, Chai Latte, oder heiße Schokolade mit Schaum-Krone. Neben perfekt auf den Kaffee abgestimmten Geschmack sorgt die neue Barista-Milch auch für professionelle Optik. „Die Augen trinken mit: Barista-Milch erleichtert das

Aufschäumen der Milch, ohne den Geschmack durch zu hohes Erhitzen zu beeinträchtigen“, erklärt Barista-Staatsmeister und WM fünftplatzierter **Georg Branny** die Vorteile der Produktinnovation aus Österreich.

Zwtl.: Exportchancen für österreichische Milch gemeinsam mit österreichischer Kaffeekompetenz

Chancen sieht Steger neben dem österreichischen Heimatmarkt auch in den Exportmärkten, von denen er mit café+co bereits jetzt zwölf Länder bedient. Die Barista-Milk zeichnet sich unter anderem durch ihre lange Haltbarkeit aus und bietet damit auch neue Möglichkeiten im Exportgeschäft, womit auch die österreichische Milchwirtschaft durch neue Absatzmöglichkeiten vom europäischen Kaffeemarkt profitieren kann. „Erste Lieferungen nach Deutschland, Tschechien und Slowenien haben bereits begonnen“, sagt Steger und erwartet vor allem seitens der Gastronomie ein hohes Interesse an dem neuen Produkt, das neben Geschmack und Aufschäumqualität mit geringerem Wareneinsatz, hoher Convenience und geringerem Kühlplatzbedarf den Anforderungen der professionellen Anwender sehr entgegen kommt.

Zwtl.: Optimale Kaffeequalität in der Gastronomie

„Die Milch soll das Kaffeearoma abrunden und nicht zudecken wie dies leider häufig bei herkömmlichen H-Milch-Produkten der Fall ist. Beste österreichische Frischmilchqualitäten ohne Fremdgeschmack gelten dabei unter Kaffee-Experten auch international als Geschmacks-Vorbild. Diese Frischmilchqualitäten sind jedoch in vielen Regionen außerhalb Österreichs genauso wenig selbstverständlich wie die ebenso für Kaffee sehr wichtige österreichische Wasserqualität. Vielfach wird auch die beste Frischmilch durch langwieriges Aufschäumen zu hoch erhitzt und erhält dadurch einen Kochgeschmack. Der Bedarf nach einer geschmacklich entsprechenden, verlässlich aufschäumbaren und logistisch einfach handhabbaren Spezial-Milch für den wachsenden Kaffee-Spezialitätenmarkt ist jedenfalls groß“, erläutert Steger die Produktentwicklung. Die neue Barista-Milk kann sowohl mit professionellen Siebträgermaschinen in der Gastronomie, Vollautomaten im Büro oder Haushalt, als auch mit dem

Milchstabmixer oder der Milchschaumkanne zuhause aufgeschäumt werden. Laut einer von CaffèCouture erstellten Studie zeichnet sich die Barista-Milk insbesondere durch ihre im Vergleich zu anderen Milchprodukten längere Haltbarkeit des feinporigen Milchschaums sowie die dicke cremigere Konsistenz aus. Durch die Ausgiebigkeit der Milch sinkt zudem der Verbrauch, wodurch vor allem Gastronomen durch geringere Kosten profitieren. Ihre Idealtemperatur, die sowohl auf der Herdplatte als auch in der Mikrowelle ohne Qualitätsverlust erreicht werden kann, erzielt die Barista-Milk bei 58 bis 62 Grad Celsius. Insgesamt besticht die Barista-Milk im Vergleich zu anderen Produkten durch ihren frischen Milchduft, der jedoch nicht über die Kaffeeröstungen dominiert.

Zwtl.: Frischer Geschmack

„Sowohl im kalten als auch im erhitzten Zustand erinnert die Barista-Milk nicht an das bekannte Aroma von Haltbarkeitsprodukten, sondern zeichnet sich durch ihren cremigen und molligen Körper, dezente Süße und die vollweiße, nicht durchsichtige Optik aus. Bei optimaler Erhitzung von 58 - 62 Grad Celsius besticht sie durch den runden, vollen und intensiven Charakter, der stark an Frischmilch erinnert und das bei nur 1,5 Prozent Fett. Während getestete Frischmilchprodukte bei Erhitzung jedoch merklich an Frischegeschmack verlieren und dabei nicht leicht zu schäumen sind, entfaltet die Barista-Milk genau in diesem Stadium ihr perfektes Aroma und ist somit der ideale Begleiter für unterschiedliche Röstungen“, erläutert Branny.

Die Barista-Milk ist ungeöffnet und ungekühlt mindestens zwei Monate haltbar, geöffnet und gekühlt ohne Qualitätsverlust bis zu 4 Tagen.

Zwtl.: Über café+co International Holding

café+co International Holding ist der führende Kaffee- und Automatencaterer in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa und beschäftigt 1.200 Mitarbeiter. Die zur Leipnik-Lundenburger Invest AG (LLI AG) gehörende Unternehmensgruppe ist derzeit mit 17 Tochtergesellschaften in zwölf Ländern tätig (Österreich,

Deutschland, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien, Polen, Bosnien, Serbien, Rumänien, Russland). Die café+co Gruppe beschäftigt sich mit Betrieb und Service von Espressomaschinen und Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks sowie mit der Führung von Betriebsrestaurants. Die vollautomatischen „café+co-shops“ finden sich in Unternehmen ebenso wie im öffentlichen Bereich (Ämter, Spitäler und Tankstellen). An den 50.000 café+co Automaten werden jährlich rund eine halbe Milliarde Portionen konsumiert.

~

Barista-Milk

Fettanteil: 1,5 Prozent
Verpackungseinheit: 1-Liter-Tetrapack mit Flexicap
Verkaufseinheit: 12 Liter/Tray, 720 Liter/Palette
Haltbarkeit: mindestens zwei Monate (ungeöffnet, ungekühlt)
Vertrieb: snack+co GmbH
Adresse: 1100 Wien, Theodor-Sickel-Gasse 2
Telefon: +43 5 05200
Website: <http://www.snackplusco.at>
<http://www.cafepusco.com>

~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications
Alexander Khaelss-Khaelssberg
Tel.: +43 664 8563001
E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at

