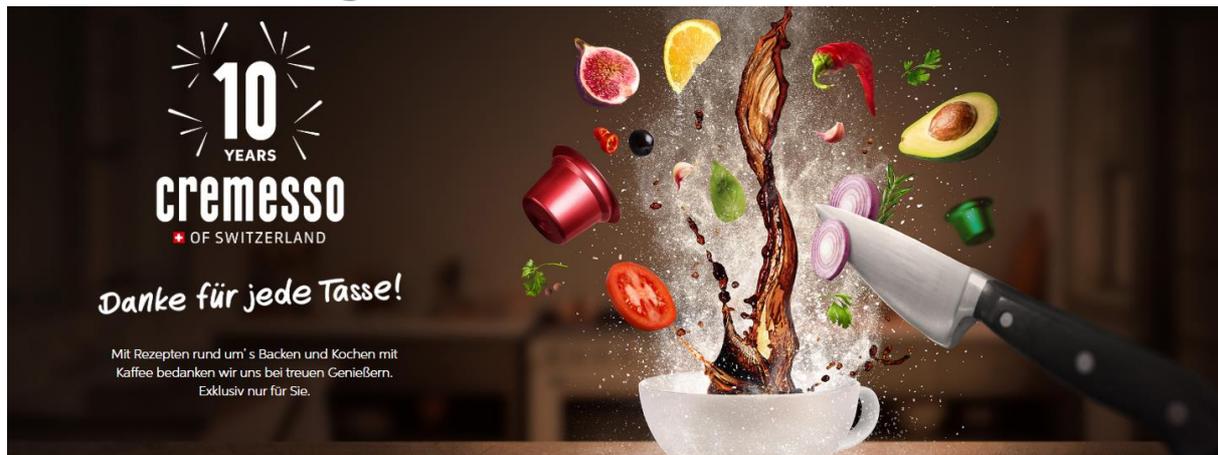




## Pressemitteilung



### **10 Jahre Cremesso in Österreich. Cremesso sagt zu diesem Jubiläum „Danke für jede Tasse“ mit außergewöhnlichen Kaffee-Rezepten**

#### **Wr. Neudorf/Birsfelden (Schweiz), Dezember 2019:**

Seit nunmehr 10 Jahren präsentiert sich Cremesso am österreichischen Markt.

Pünktlich zu diesem Jubiläum möchte Cremesso allen Liebhabern der Kaffeespezialitäten, für ihre Treue und der Lust am gutem Geschmack, danken.

Dafür wurde eine eigene Rezepteseite auf [www.cremesso.at/10-jahre-rezepte](http://www.cremesso.at/10-jahre-rezepte) gestaltet. Ristretto, Lungo und Espresso dürfen einmal mehr zeigen, was in ihnen steckt. Und wie könnte das besser gelingen, als mit einer exklusiven Serie ausgefallener Rezeptideen rund ums Backen und Kochen.

Alle haben sie eines gemeinsam: In ihnen steckt Kaffee und sie sind extra entwickelt worden, um nach den ersten zehn Jahren der Marke Cremesso endlich einmal „Danke für jede Tasse“ zu sagen.

Fünf der insgesamt zehn Kreationen tragen außerdem die Handschrift von Jean-Michel Wittmer. Die Rezepte des amtierenden Vize-Kochweltmeisters aus der Schweiz verwöhnen den Gaumen mit ungewöhnlichen, geschmacklich perfekt auf die Kaffeespezialitäten abgestimmten Kombinationen.

Überzeugen die Sorten dank ihrer Baristaqualität schon alleine mit ihrem unvergleichlichen Charakter, sorgen sie jetzt auch dafür, dass mit den Jubiläumskreationen ein komplett neues Genusskapitel aufgeschlagen wird.

### **Unerwartet, aber perfekt kombiniert: *Kaffee-Butter auf Schweizer Brot***



Kaffee und Butter – vermutlich kennen einige diese Kombination vom Frühstück, wenn der Kaffee umkippt und sich alles über die Butter ergießt.

Unglaublich köstlich und aromatisch ist dagegen die gewollte Mischung von gesalzener Butter und Kaffee der Sorte *Lungo Leggero*. Dessen dezente Säure und das leicht nussige Aroma machen die schnell

und einfach herzustellende Kaffee-Butter, begleitet von selbstgebackenem Schweizer Brot, zum unumstrittenen Highlight – egal ob als Vorspeise, zum Snacken oder als Beitrag zum Buffet bei der nächsten Einladung.

### **Zutaten: Schweizer Brot**

270 ml Wasser (kalt)  
480 g Ruchmehl (Weizenmehl Type W1600)  
10 g Salz  
30 g Butter  
14 g Hefe  
---  
200 g Haferflocken



### **Zubereitung: Schweizer Brot**

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Haferflocken) zu einem Teig kneten und ca. 90 Minuten gehen lassen. Den Teig vierteln, mit Wasser bepinseln und in Haferflocken wenden. Jeden Teigling in eine gefettete, hitzebeständige Kaffeetasse legen und nochmals für 40 Minuten gehen lassen. Danach bei 200 Grad Umluft ca. 18 Minuten im Ofen backen.

### **Zutaten: Kaffee-Butter**

120 g Butter (Zimmertemperatur)

2 g Salz

35 ml Kaffee (1 Kapsel, abmessen)

-----

30 ml Weißweinessig

30 ml Wasser

30 g Zucker

60 g Senfkörner

### **Zubereitung: Kaffee-Butter**

Die Butter mit Salz schaumig schlagen, Kaffee in drei Intervallen unter die Butter schlagen. Butter in Spritzbeutel umfüllen, daraus vier Halbkugeln formen und diese mit einem Löffel leicht eindrücken, bis eine kleine Mulde entsteht. Im Kühlschrank kühl stellen. Essig, Wasser und Zucker aufkochen und mit Senfkörnern mischen. 30 Minuten ziehen lassen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und die eingelegten Senfkörner in die Mulde legen.

Tipp: Kaffee-Butter passt auch sehr gut zu "Gschwellti" - eine Schweizer Version von gekochten Erdäpfeln.

### **Mehr Rezepte:**

Weitere Rezepte, sowie Spotify-Listen mit einer Auswahl dazu passender Musiktitel gibt es unter [www.cremesso.at/10-jahre-rezepte](http://www.cremesso.at/10-jahre-rezepte).

### **Cremesso in Österreich**

Im September 2009 lancierte Cremesso das innovative Kapselsystem in Österreich, welches Kaffeegenuss zu Hause in Barista-Qualität ermöglicht. Seit 2010 sind alle



Kaffeessorten des Cremesso Standardsortiments UTZ Certified. Seit 2017 sind auch biologisch abbaubare Kapseln mit Bio-Kaffee im Sortiment. Mittlerweile verfügt die Schweizer Marke in Österreich über einen Marktanteil von 33% im Fachhandel und eine Bekanntheit in Österreich von 33%. [www.cremesso.at](http://www.cremesso.at)

### **Cremesso International**

Cremesso ist die internationale Marke der Schweizer Delica AG, einer 100 prozentigen Tochtergesellschaft der Migros Group. Delica verarbeitet pro Jahr ungefähr 17.000 Tonnen Rohkaffee und ist somit eine der größten Röstereien der Schweiz. Jährlich werden neben vielen anderen Kaffeeprodukten über eine Milliarde Kapseln produziert.

### **Pressekontakt Cremesso Österreich**

SCD Handels GmbH  
Triesterstrasse 10/1/Büro 114

Nadja Winter  
+43/2236/869 722-441  
[nadja.winter@swisscoffee.at](mailto:nadja.winter@swisscoffee.at)

#### Pressebilder

- Bild 1: Cremesso\_10\_Jahre\_Danke\_300dpi
- Bild 2: Cremesso\_10\_Jahre\_Danke\_72dpi
- Bild 3: Cremesso\_Kaffee-Butter auf Schweizer Brot\_300dpi
- Bild 4: Cremesso\_Kaffee-Butter auf Schweizer Brot\_72dpi
- Bild 5: Cremesso\_Logo\_10 Jahre\_72dpi
- Bild 6: Cremesso\_Logo\_10 Jahre\_300dpi

Alle Bilder © Cremesso – Abdruck für die Presse kostenfrei