

Der Dieckmann-Röstmeister: Kaffeegenuss der Extraklasse mit der kleinsten perfekten Kaffeerösterei der Welt

Lifestyle-Kaffee-Feeling mit selbst geröstetem Rohkaffee

Bremen. Kaffee trinken liegt im Trend und so verwundert es nicht, dass Kaffee mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 146 Litern im vergangenen Jahr unangefochten auf Platz 1 der beliebtesten und meist getrunkenen Getränke in Deutschland steht. Längst hat sich Kaffee zu einem Lifestylegetränk entwickelt, bei dem der Genuss schon bei der Zubereitung beginnt. Mit dem neuen Röstmeister von Dieckmann Aroma Kaffee gibt es jetzt den optimalen Kaffeeröster für die eigenen vier Wände, der die perfekte Voraussetzung für Kaffeegenuss der Extraklasse garantiert. Denn mit dem Röstmeister kann jeder Kaffeeliebhaber die rohen Kaffeebohnen je nach individueller Vorliebe und persönlichem Geschmack selbst rösten.

Kaffee-Eigenkreationen durch sieben Röststufen und persönliche Mischungen

Die Bedienung des Röstmeisters ist so einfach wie bei einer Kaffeemaschine. Einfach Rösttrommel öffnen, befüllen, Röstprogramm wählen, starten und in ca. 15 Minuten verwandelt der Röstmeister 300 Gramm Rohkaffee in braun-glänzende, aromatisch-duftende Kaffeebohnen. Dabei arbeitet der Röstmeister mehrfach abgesichert, ist absolut wartungsfrei und problemlos zu reinigen. Im Röstmeister werden nur hochwertige und speziell behandelte Rohkaffees aus hochwertigen Arabica-Bohnen geröstet. Das Besondere an diesen Rohkaffees ist, dass das Silberhäutchen und die Wachsschicht, in denen viele Gerb- und Bitterstoffe stecken, entfernt werden. Durch diese Bearbeitung des Rohkaffees werden einige Inhaltsstoffe verändert, was u. a. zu einem Säureabbau und -umbau führt. Deshalb sind alle Dieckmann Aromakaffees sehr magenschonend und bekömmlich. Insgesamt sieben verschiedene Röststufen stehen zur Verfügung – vom milden Brasilianer bis zur starken Espressomischung. Mit den

derzeit angebotenen fünf verschiedenen Dieckmann-Aroma-Rohkaffeesorten von sanft über mild bis aromatisch, vollmundig und kräftig-würzig bieten sich Kaffeeliebhabern somit 35 individuelle Geschmackserlebnisse. Den persönlichen Genussvarianten sind dabei keine Grenzen gesetzt, denn selbstverständlich kann auch nach Herzenslust gemischt werden. Die fertigen Kaffees eignen sich für jeden Mahlgrad und je nach Röstgrad auch für alle Zubereitungsarten. So steht dem Kaffeegenuss in Perfektion für zuhause nichts mehr im Wege.

Der Dieckmann-Röstmeister kann für 199,90 Euro ohne zusätzliche Versandkosten unter www.dieckmann-aroma-kaffee.de bestellt werden. Die Preise für die verschiedenen Rohkaffeesorten, die ebenfalls online bestellt werden können – auch als Kaffee-Abo – liegen zwischen 1,99 Euro und 2,99 Euro pro 300 Gramm Portionsbeutel.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an: Pressestelle Dieckmann Aroma Kaffee - Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Andrea Kreuzer, Katrin Tischlinger, Eugen-Langen-Straße 25, 50968 Köln, Tel.: 0221 / 30 99 0, Fax: 0221 / 30 99 200. E-Mail: k.tischlinger@jeschenko.de