

PRESSEMITTEILUNG

Der schwarze Aufheller – Kaffeekultur im Herbst

Kattus verzaubert, gemeinsam mit den Getränkemarken Giffard und Vecchia Romagna, alle Liebhaber des koffeinhaltigen Heißgetränks mit sinnlichen Variationen für den Herbst

Wien, 18. September 2017 – Er ist das Lieblingsgetränk vieler Österreicher, ein Wachmacher, ein Begleiter durch den Tag und der Ausdruck eines Lebensgefühls. Am 1. Oktober wird der schwarze Sud mit dem Tag des Kaffees österreichweit gewürdigt. Für Kattus und dessen Vertriebsmarken Grund genug, mit der Präsentation sinnlicher Rezeptideen köstliche Akzente zu setzen und den grauen Tagen die Stirn zu bieten.

Goldener Herbst oder nassgraue Schwermut? Indian Summer oder Herbstblues? Mit welcher Gemütslage man auf den Herbst auch reagieren mag, der Kaffee passt beinahe vollendet in die kürzer werdenden Tage: hier als I-Tüpfelchen des Genusses und dort als sanfte Medizin. Süß oder kräftig, mit Aromen von Karamell oder dunkler Schokolade – wessen Alltagsarbeit derart solide ist wie die des Kaffees, kann sich ab und an kleine Inspirationen und extravagante Kreationen leisten. Dass Kaffee längst nicht nur der morgendliche Wachmacher sein will, sondern des ganzen Tages sinnlicher Begleiter, zeigt Kattus mit erlesenen Rezepturen seiner Vertriebsmarken Vecchia Romagna und Giffard.

Sanfter Schlussakkord eines gelungenen Essens

La dolce Vita! Mit Vecchia Romagna verbindet man intuitiv italienisches Lebensgefühl. Der milde, mediterrane Brandy ist dank seines wenig-fruchtigen Geschmacks ein beliebter Digestif, der bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfaltet. Seinen weichen Geschmack nimmt das Premium-Getränk von den Limousin-Eichenfässern, in denen es mindestens drei Jahre seiner Vollendung entgegen reift. Der edle Brandy eignet sich hervorragend, um Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato eine ganz besondere italienische Raffinesse zu verleihen.

Übrigens in perfekter Harmonie mit der „Tortina Romagna con crema“ – der ultimativen Genusslösung für backaffine Naschkatzen, die sich das vollkommene Dolce Vita in die heimische Küche holen wollen.

Die bunte Welt von Giffard

Klassisch finden allenfalls die Zusätze Milch und Zucker den Weg in die Kaffeetasse. Daneben existiert mittlerweile eine stetig wachsende Fülle von Ergänzungen, um den Kaffeetag bunter zu gestalten. Wer seinen Kaffee gerne aromatisiert genießt, findet bei Giffard eine Vielzahl unterschiedlicher Geschmacksrichtungen als Sirupe, die mit Noten wie Mandel, Kokos oder Banane sinnübergreifend erfreuen. Der Experimentierfreude sind kaum Grenzen

gesetzt und es finden sich Zusätze, wie etwa der Giffard Egg White Sirup, die selbst dem simpelsten Filterkaffee einen Hauch Exotik verleihen.

In Österreich werden die Marken Vecchia Romagna und Giffard exklusiv von Kattus vertrieben.

Rezeptvorschläge - Vecchia Romagna

Caldissimo

4 cl Vecchia Romagna
1 TL Kakaopulver
2 Msp. Zimtpulver
2-4 TL Zucker
200 ml Espresso
1 Zimtstange

Das Kakaopulver und Zimt ins Glas geben und mit 2-4 Teelöffel Zucker und 4 cl Vecchia Romagna gründlich verrühren. Dann den heißen Espresso dazu gießen, mit einer Zimtstange dekorieren und sofort servieren.

Caffè Imperiale

4 cl Vecchia Romagna
1 Eigelb
heißer Kaffee
heiße Milch
Zucker

Eigelb mit viel Zucker (nach Geschmack) und Vecchia Romagna in einer Tasse verquirlen, mit heißem Kaffee und heißer Milch auffüllen.

Romagna Amorosa

2 cl Vecchia Romagna
1 frischer Espresso
etwas Marzipanmasse
Schlagobers
Zimt
brauner Zucker
etwas Orange

Den Espresso mit einem Schuss Vecchia Romagna in die Tasse geben, die flüssige Marzipanmasse dazugeben und gut umrühren. Zuletzt mit einer Schlagobershaube garnieren und braunen Zucker mit Zimt darüber streuen. Die frischgepresste Orange in ein kleines Shotglas geben und als Appetit-Anreger dazu reichen.

Caffè Shakerato

2 cl Vecchia Romagna
1 Espresso
Schlagobers
Eiswürfel

Einen frisch gebrühten Espresso zuckern und abkühlen lassen. Mit Vecchia Romagna in einen Shaker geben. Alles mit Eiswürfeln shaken und in ein mit 3-4 Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Den Drink mit Milchschaum toppen.

Chocaccino Romagna

2 cl Vecchia Romagna
1 Espresso
0,2 L Milch
Kakaopulver

Vecchia Romagna in ein großes Glas geben und den heißen Espresso darüber gießen. Nicht umrühren. Aus heißer Milch und Kakaopulver eine Trinkschokolade zubereiten und vorsichtig über einen Löffel in das Glas laufen lassen, so dass die Schichten erhalten bleiben. Zum Schluss mit Milchschaum toppen.

Tortina Romagna con crema

Zutaten für 6 Muffins:

Teig:

60 g Stärkemehl

2 Eier

90 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Butter

Crème:

2 cl Vecchia Romagna

100 g Crème fraîche

100 g weiche Butter

2 cl starker, kalter Kaffee

100 g Puderzucker

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit 30 g Zucker zu festem Eischnee schlagen. Eigelb mit restlichem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Stärkemehl einrieseln lassen. Schließlich den Eischnee unter den Teig heben. Für die Crème den Puderzucker und die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Kaffee und Vecchia Romagna dazugeben. Crème fraîche glattrühren

und unter die Kaffeecrème heben. Die Muffinförmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Dann in jedes Förmchen einen Löffel Vecchia Romagna-Crème geben. Den restlichen Teig über die vorbereiteten Muffins geben. Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Muffins 25 Minuten backen.

Hard Facts Vecchia Romagna:

Vecchia Romagna 0,7l / Alkoholgehalt 38% Vol.

Aroma: leicht süß, fruchtige Note mit einer Spur von Mandeln.

Herkunftsland: Italien

Rezeptvorschläge - Giffard Kaffeevarianten

Bounty Cappuccino

30 ml Giffard Kokosnuss Sirup

1 doppelter Espresso

heiße Milch und etwas erhitztes Schlagobers

aufgeschlagenes Schlagobers

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit einer Schlagobershaube garnieren.

Mandel Caffee Latte

1,5 cl Giffard Mandel Sirup

5 cl Espresso

12 cl heiße Milch

Milchschaum

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Milchschaum garnieren.

Banana Coco Frappé

3 cl Milch

2 Espresso

2 cl Giffard Kokosnuss Sirup

1,5 cl Giffard Banane Sirup

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Espress'O

2 cl Giffard Mandel Sirup

1 doppelter Espresso

aufgeschlagenes Schlagobers

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit einer Schlagobershaube garnieren.

Hard Facts Giffard:

Alle Giffard Sirupe sind 100% natürlich und werden in Frankreich hergestellt. Der Flascheninhalt

(Nettofüllmenge) beträgt 1L. Über den Vertrieb von Kattus sind gängige Giffard Sorten wie Mandel, Kokosnuss oder Banane in C&C sowie ausgewählten Gastronomie-Fachhandel-Geschäften erhältlich. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte unserer Webseite kattus.at/.

Über Giffard

Emile Giffard, Apotheker aus Angers im Nordwesten Frankreichs, entdeckte bereits 1885 mithilfe der Pfefferminze und ihrer heilenden Wirkung seine Experimentierfreude mit Kräutern und Leidenschaft für Liköre und Sirupe. Was mit einem Experiment anfang, endete in der Auflösung der eigenen Apotheke und Gründung der bis heute bestehenden und in vierter Generation familiengeführten Brennerei in Angers, die weit über die Grenzen Frankreichs hinaus für hervorragende Liköre und Sirup-Spezialitäten bekannt ist. Der weltbekannte Klassiker im breiten Sortiment des Hauses Giffard ist ein Minzlikör namens Menthe Pastille – ein frischer Likör aus ätherischen Ölen der Pfefferminze, der sich immer noch großer Beliebtheit erfreut. Allen Produkten ist die Mazeration der Aromastoffe verwendeter Früchte und Kräuter gemein. Dieses Herstellungsverfahren gilt einerseits als besonders schonend aber auch langwierig, denn die Gewinnung der Grundmasse für weitere Verarbeitungsverfahren kann je nach Rohstoff bis zu 3 Monate dauern.

Über Vecchia Romagna

Hergestellt aus den besten Trauben aus der Emilia Romagna, begeistert Vecchia Romagna durch eine leicht süße und fruchtige Note als Cognac, mit einer Spur von Mandel. Ein Brandy, der mindestens 3 Jahre in Limousin Fässern gelagert wird. Er ist eine der drei meistverkauften Spirituosen in Italien und eignet sich besonders als Begleiter zu Kaffee.

Über Kattus Vertriebs GmbH

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, wird von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 12 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie rund 30 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

Kattus im Web:

kattus.at/

www.facebook.com/kattus

Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 22

E: azra.ibrahimovic@grayling.com