



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



Presseinformation

14. September 2009

Espressogenuss mit dem Elektrofachhandel

illy-Generalvertretung sucht Partner auf der „Futura“

Zum ersten Mal in ihrer fast 20-jährigen Unternehmensgeschichte ist die österreichische illy-Generalvertretung espresso caffè Vertrieb GmbH auf der Futura-Fachmesse vertreten. Und das liegt keinesfalls am Salzburger Firmensitz des Unternehmens, das vom bekannten Weinhändler Alois V. Stangl gegründet wurde: „Wir streben eine flächendeckende Partnerschaft mit dem gehobenen Elektrofachhandel und ausgewählten Küchenstudios an“, verrät Verkaufsleiter Walter Mayer, „jetzt können wir ausgewählten Händlern die Möglichkeit bieten, ihre Kaffeekompetenz zu erhöhen und mit illy-Stützpunkten am boomenden Markt der Portionssysteme mitzuverdienen.“

Seit Jahrzehnten hat die Kaffeeröster-Dynastie Illy aus Triest den Markt durch Innovationen geprägt. Sie erfand die erste mit Druckluft funktionierende Espressomaschine und – bereits in den siebziger Jahren – die vorportionierten Kaffeepads. Nun setzt illy wieder einmal Maßstäbe – mit einer neuen „High Tech“-Kapsel, die beim Kaffeegenuss jene Premiumqualität garantiert, mit der die Weltmarke aus Italien groß geworden ist. Die in Salzburg vorgestellte Espressomaschine FrancisFrancis X 7 und „Metodo Iperespresso“ bilden eine unschlagbare Einheit.

Auf den ersten Blick stellt sich die X 7 als formschöne, elegante und bedienungsfreundliche Espressomaschine dar. Sie ist in den Farben Rot, Schwarz und Weiß zum durchaus erschwinglichen Verbraucherendpreis von € 189 erhältlich. Ihre ausgereifte Technologie entfaltet sie im Zusammenspiel mit den Iperespresso-



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



Kapseln, deren Entwicklung eine gründliche Analyse der Espresso-Herstellung voranging. Im Unterschied zu herkömmlichen Kapseln, die mehr oder minder luftdicht verpackte Portionen darstellen, findet bei der Metodo Iperespresso eine komplexe Zubereitung in zwei Phasen statt: in der so genannten „Hyperinfusion“ wird die Kapsel mit hohem Druck von heißem Wasser durchdrungen, wodurch sich die wertvollen Aromastoffe des illy-Kaffees lösen. In der zweiten Phase, der „Emulsion“, entsteht die dichte, 15 Minuten lang anhaltende Crema. Das Ergebnis ist jedenfalls ein perfekter, samtiger und körper-reicher Espresso, dessen Geschmack dem Gaumen schmeichelt und eine baldige Wiederholung des Genusses einfordert.

Der Espresso fließt bei dieser Methode direkt aus der Kapsel in die Tasse, ohne Teile der Maschine zu berühren, so dass die Maschine immer sauber und geruchlos bleibt. Der Espresso der Metodo Iperespresso wird in zwei Röstungen angeboten, wobei die milde für Espresso, koffeinfreien Espresso und Espresso Lungo verwendet wird, die dunklere mit intensiver Struktur und vollere Körper für Ristretto. Jeweils 21 Kapseln werden in recyclebaren Weißblechdosen im Überdruckverfahren verpackt.

„Mit dieser bahnbrechenden Innovation ist der ideale Zeitpunkt für unsere Marktoffensive gekommen“, glaubt Walter Mayer, „mit der Weltmarke illy wollen wir das Premiumsegment des Marktes besetzen.“ Ausgewählte Küchenstudios und gehobene Elektrofachhändler sieht er als die richtigen Partner an: „Wir können hochwertige Produkte, langjähriges Know-how und perfekte Betreuung bieten.“ Mayer schweben etwa 250 illy-Stützpunkte in Österreich vor, wo KonsumentInnen die Epressomaschinen erstehen, die Kapseln nachkaufen und vielleicht auch gleich Batterien oder Kleingeräte mitnehmen. Mayer: „Es soll eine win-win-Situation für alle werden.“



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



Rückfragen:

Walter Mayer
ESPRESSO CAFFÈ VERTRIEB GMBH
illycaffè Generalvertrieb Österreich
Bayerhamerstr. 18
A-5020 Salzburg
Österreich

BÜRO WIEN:
T +43 (1) 480 6 480
F +43 (1) 486 488 0
office@illyespresso.at

PR-Betreuung:

Wachta & Partner – Kommunikationsagentur Ges.m.b.H.
1230 Wien, Oldenburggasse 49, Tel. +43-1/667 32 84
E-Mail: office@wachta.at; www.wachta.at