



istfrische Kaffee aus Österreich -BILD

ID: LCG21204 | 11.06.2021 | Kunde: FRED Kaffeehandwerk | Ressort: Wirtschaft Österreich | Medieninformation

Die junge Kaffeemarke FRED röstet hochwertigen Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt im traditionellen Manufaktur-Handwerk in Österreich. FRED ist ab sofort in ausgewählten Filialen bei BILLA, österreichweit bei BILLA PLUS sowie online auf fredkaffee.at erhältlich.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) © FRED Kaffeehandwerk / Die Abbilderei

Wien (LCG) – Österreich ist weltweit bekannt für seine Kaffeehauskultur und Kaffee ist mit über 162 Litern pro Kopf im Jahr wohl das meistgetrunkene Getränk des Landes.

Kaffeeliebhaberinnen und Kaffeeliebhaber dürfen sich freuen, denn die neue junge Kaffeemarke FRED verarbeitet nur die besten Kaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Die fair gehandelten Arabica- und Robustabohnen aus maximal drei Anbaugebieten werden in kleinen Chargen im traditionellen Trommelröstverfahren in einer schonenden, extra langsamen Röstung bis zu 25 Minuten bei maximal 207 Grad Celsius in einer Wiener Kaffeemanufaktur geröstet.

„Kaffee gehört zu Österreich wie Aperol zu Italien oder Champagner zu Frankreich. Der Kaffeemarkt hierzulande ist riesig, doch leider gibt es kaum noch Kaffeebohnen in unseren Regalen, die in Österreich geröstet werden. So entstand die Idee zur neuen jungen Kaffeemarke FRED. Mit FRED bringen wir einen unkomplizierten, modernen Spitzenkaffee in Premium-Qualität auf den heimischen Markt, der schonend und handwerklich zu 100 Prozent in Österreich geröstet wird“, so FRED-Gründer und Geschäftsführer **Bernhard Prosser** .

Drei hochwertige Kaffeeblends zum Verlieben

FRED ist in drei unterschiedlichen Sorten in ganzen Bohnen erhältlich und eignet sich perfekt für Kaffeefullautomaten, Mühlen und Siebträger. Der milde „Wiener“ ist ein fantastischer Blend aus Arabica- und Robustabohnen aus Brasilien, Honduras und Indien und überzeugt durch außergewöhnliche Eleganz. Ein milder Kaffee für anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer mit einem runden, feinen, samtigen Abgang. Der kräftigere „Crema“ ist ein erlesener Blend aus Arabica- und Robustabohnen aus Brasilien, Uganda und Indien und bezaubert mit einer außerordentlichen Balance aus Eleganz und Körper. Herrliche Aromen von Früchten, Nüssen und Schokolade betonen die Kraft und Struktur dieser meisterlichen Crema-Röstung. Der „Espresso“ ist ein kräftiger aus Italien inspirierter Blend aus Arabica- und Robustabohnen aus Brasilien, Uganda und Indien mit elegantem, diskretem Abgang. Das besondere Röstprofil verleiht dem Espresso eine einzigartige Kombination aus Zartbitterschokoladennoten und feinen Karamellaromen.

FRED „Wiener“, „Crema“ und „Espresso“ sind in ganzen Bohnen im 500-Gramm-Beutel mit Aromaschutzventil in ausgewählten Filialen bei BILLA, österreichweit bei BILLA PLUS und online auf fredkaffee.at erhältlich.

Über die Zeitgeist Food

FRED ist eine Marke der Zeitgeist Food, die im Herbst 2019 von Bernhard Prosser gegründet wurde. **Bernhard Prosser** kann auf jahrelange Erfahrung im österreichischen Lebensmittel- und Getränkemarkt zurückgreifen, denn er baute binnen 25 Jahren die Brauerei Egger zu einer der größten Privatbrauereien Österreichs aus. Ziel der Zeitgeist Food GmbH ist der Vertrieb und die Vermarktung von Fast Moving Consuming Goods (FMCG) am Puls der Zeit. Neben eigenen Marken bietet die Zeitgeist Food GmbH auch Consulting und die Entwicklung von Eigen- und Exklusivmarken an. Weitere Informationen auf fredkaffee.at und auf [Instagram](#).

+ + +BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

