



Your Cup of Taste



Persbericht

'La Dolce Vita Olandese' is een kwaliteitskoffiemarkt rijker

Amsterdam, 21 april 2009

Op vrijdag 17 april vierde Italië haar eerste Nationale 'Espresso Italiano Day 2009'. In duizenden bars en andere horecagelegenheden werden door het Nationale Instituut van de Italiaanse Espresso circa een half miljoen boekjes verspreid die de Italianen eraan moeten herinneren wat goede espresso is. Of er ooit in Nederland een Dag van de Espresso zal komen is nog de vraag, maar dat de nuchtere Nederlandse koffiedrinker steeds meer op zijn Italiaanse zuiderbuur gaat lijken is een feit. De Nederlandse koffiemarkt ontwikkelt zich in de laatste jaren als een echte lifestyle met een sterk zuidelijk tintje: La Dolce Vita Olandese.

Nederlanders worden zich steeds bewuster van het kopje verse koffie thuis, op het werk en in de horeca. Zowel wat betreft smaak als de beleving van het koffiemoment. Met de komst van nieuwe machines, hippe koffiebars en getrainde baristi gaat de Nederlandse koffiedrinker terug naar de boon. Uit cijfers van de Nederlandse Vereniging van Koffiebranders en Theepackers (VNKT) blijkt dat de Nederlandse espressomarkt een enorme groei heeft doorgemaakt. Er is een sterk toenemende consumenteninteresse voor bijzondere koffiesoorten zoals 'single origins' (koffie uit één streek van herkomst). De verwachting is bovendien dat binnen 10 jaar het percentage van de Nederlandse koffiedrinkers, dat z'n koffie drinkt door eerst de bonen vers te malen, exponentieel zal toenemen. Een nieuw en exclusief koffiemarkt dan inspeelt op deze trend is Taztu.

In Taztu zit meer dan 40 jaar familietraditie in het produceren en verwerken van kwaliteitskoffie. Taztu bestaat uit de Italiaanse woorden 'Tazza' en 'Tu' en verwijst naar je persoonlijk kopje smaak en het genieten van ieder koffiemoment. Het team van oprichters heeft altijd nauw samengewerkt met lokale koffieboeren in Centraal Zuid Amerika, Afrika en Azië. Na een lange periode als koffieleverancier van grote koffiemarkten, heeft het team haar passie en ervaring vertaald naar een eigen premium koffiemarkt met een bijzonder karakter. Taztu gebruikt alleen ongemengde 'Single Origin' Arabica.

Om de hoge kwaliteit, duurzame productie en herkomst te garanderen, is Taztu betrokken bij het complete proces van het plukken, sorteren, drogen, verwerken en testen van de bonen tot het transporteren, branden en verpakken van de koffie. Dit maakt Taztu koffie 100% uniek en vers.

Zo is Taztu's Gayo Sumatra Gold 100% Arabica, natuurlijk en met de hand geplukt. Met zijn volle 'body', lage en zachte 'acidity' en sterke rijke smaak, zit de Gayo Sumatra Gold vol met tonen van donkere chocolade. De koffie groeit op een hoogte van 1200-1600 meter en wordt op volledig natuurlijke wijze verbouwd door kleine lokale koffieboeren. Op hun eigen stukje grond, ook wel 'Kebun' genaamd, verbouwen en plukken zij hun eigen koffie. De koffielandbouw in de Gayo Mountains kent geen grote plantages, maar bestaat uitsluitend uit 'Kebuns'. De populariteit en de hoge waarde van hun koffie heeft sterk bijgedragen aan de huidige ontwikkeling en welvaart van de boeren na decennia van civiele onrust in de Provincie van Aceh.

Taztu wil met service, kennis en duurzame kwaliteit een nieuwe standaard zetten in de Nederlandse koffiemarkt en bijdragen aan een levendige en zuidelijke koffiecultuur. Om deze reden ondersteunt Taztu sinds enkele weken een landelijke baristi actie van Grand Marnier. Hierbij bezoeken speciaal getrainde baristi van Guest Republic in een jaar tijd een groot aantal geselecteerde horecazaken met een exclusieve mobiele koffiebar. Aan tafel wordt vervolgens een Grand Cappuccino of Grand Espresso naar keuze bereid met Grand Marnier. De actie staat in het teken van het promoten van het koffieambacht, authenticiteit, luxe, warmte en traditie.

Alle Taztu koffie is online verkrijgbaar (www.taztu.com). Op de website van Taztu is naast informatie over koffie(soorten), ook meer te vinden over Italiaanse koffierecepten en het gebruik van machines. En dat is geen overbodige luxe als straks 1 op de 2 Nederlandse koffiedrinkers versgemalen bonen drinkt. Zo komt 'The Dutch Espresso Day' toch langzaam dichterbij.

Taztu

Dorpsstraat 32
1689 EV Hoorn

info@taztu.com
www.taztu.com

BTW nummer: 8034.63.455.B01

KvK nummer: 36043930

rekeningnummer: Postbank 911956

Noot voor de redactie

Voor meer informatie over Taztu of het persbericht, kunt u contact opnemen met:

Giscard Monod de Froideville, Managing Director J&G Brand Experience
(marketing & communicatiebureau Taztu)

+31 (0)20 - 774 8 994 | giscard@jg-brand.nl