Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Azonnal oldódó, cardamomos, csokis kávé is készül Magyarországon

Létrehozás: 09/15/2021 - 12:19
Szerző: Melano

[1]

2016 óta végez logisztikai, szállítási és disztribúciós tevékenységet Magyarországon a hollandiai székhelyű TB Brown, amely az idei évtől már hazai üzleti partnereknek is értékesít saját márkás kávékülönlegességeket.

Az instant kávét egyedi igények szerint készítik el a megrendelőknek, az ízvilág a kardamomostól a csokoládéson át a fahéjasig szinte bármilyen lehet, a vállalat által alkalmazott speciális eljárás pedig garantálja a tökéletes minőséget. A TB Brown nemcsak élelmiszerláncok, hanem a brandépítést célzó bármilyen cég számára rendelkezésre áll. A Benelux-államok, Nyugat-Európa és Skandinávia mellett a Közel-Keleten Kuvaitba és Szaúd-Arábiába, összesen több mint 20 országba szállítanak a megrendelők által kívánt formában instant kávét. A vállalat 2016 óta van jelen Magyarországon, ahol eddig logisztikai, szállítási és disztribúciós tevékenységet végeztek.

A több mint évi egymilliárd forintos forgalmat magáénak tudó cég vezetői 2021-ben döntöttek úgy, hogy értékesítési vonalon is belépnek a piacra hazánkban és a környező országokban. Ennek eredményeként a Budapest és Érd határán található csomagolóüzemből a jövőben már magyar üzleti partnereknek is szállítanak majd prémium minőségű termékeikből.

A cold brew kávé és a liofilizálás

A TB Brown egyik legújabb terméke a speciális eljárással készülő, azonnal oldódó Cold Brew Caffe. Gábor Miklós, a cég kelet-európai régiójának igazgatója hangsúlyozta, ez nem ugyanaz a jegeskávé, ami eszpresszóból készíthető: a termék ez esetben egy esszencia, a koncentrátumot pedig a felhasználónak csak fel kell hígítania vízzel és jéggel.

A másik különleges technológia a liofilizálás. A kávét ilyenkor ipari méretekben készre főzik, majd -45 Celsius-fokra lefagyasztják. Ezután elkezdik lassan melegíteni, a keletkező párát vákuummal elvonják, és így kapják az instant kávét. Ez egy nagyon időigényes, 24-36 órás folyamat, és komoly szaktudást is igényel.

A cég további újdonsága a Fusion Coffee, ami 95 százalék instant kávét és 5 százalék mikroőrleményt tartalmaz, ezáltal egy még teltebb aromát kapunk, ami hasonlít a frissen főzött kávéhoz. Minőségét jól mutatja, hogy a vak teszteken meglepően jó eredményt értek el vele.

Gábor Miklós elmondása szerint csak természetes aromákat használnak. Az instant kávé nagyon porózus, mikropermettel keverik bele az aromákat, az illatanyagok pedig tulajdonképpen beépülnek a kávéba, ezáltal nagyon intenzíven lehet érezni azokat.

Vannak különleges megrendelések

Gábor Miklós arról is beszélt, hogy a cég partnereinek 95 százaléka törzsvásárló, nagyon alacsony a fluktuáció. Mivel a termékek minőségével Európa-szerte meg vannak elégedve a vevők, hosszas gondolkodás után arra az elhatározásra jutottak, hogy Magyarországon és a közép-kelet-európai piacon is elkezdenek értékesíteni.

Gábor Miklos, a TB Brown kelet-európai régiójának igazgatója

„Középvállalatunk mérete lehetővé teszi, hogy egyéni igények alapján tudjuk a termékpalettát bővíteni. Ha van egyedi ötlet, azáltal mi is tanulunk. Többször előfordult, hogy olyan megrendelés érkezett, ami még nekünk sem jutott volna eszünkbe. Például kuvaiti partnerünk esetében, akinek a kardamomos, saját márkás terméke nagy sikert aratott a közel-keleti országban. Számtalan ízváltozat létezik, de természetesen natúr kávéink is vannak" – magyarázta a TB Brown kelet-európai régiójának igazgatója.

Magyarországon sem csak élelmiszerláncokkal szeretnének együtt dolgozni. Olyan partnereket is keresnek, akik brandépítés céljából gondolkoznak saját márkás kávékülönlegességen. Utóbbi esetben főként a koffeinmentes, esőerdő-kímélő és a Fair Trade gazdálkodással rendelkező termékek vannak a fókuszban, hiszen egyre több a régióban a tudatos vásárló.

Tags:
kávézás [2]
Magyarország [3]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/azonnal_oldodo_cardamomos_csokis_kave_is_keszul_magyarorszagon

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/coffee_picture_pixabay.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/kavezas
[3] https://www.melano.hu/tags/magyarorszag