

MARKT & PRODUKTE

Perfect Match



Vier ausgesuchte Paare: Waldbeere und Joghurt, Alpenkräuter und Knusperheu, Grand Cru Yellow Bourbon und Erdbeere sowie Barista und Amaretti / Foto: Dallmayr

In einer Kaffeebohne aber auch in Tee, stecken unzählige Aromen, die mit verschiedenen Speisen harmonieren und die einzelne Geschmacksausprägungen noch besser hervorheben können. Auf dem Vienna Coffee Festival zeigte Dallmayr, mit welchen Speisen die unterschiedlichen Kaffee- und Teearomen harmonieren.

„Auf der Suche nach neuen geschmackvollen Paarungen haben wir uns wieder bewusst für Kombinationen entschieden, die besonders die natürlichen Aromen unserer Heißgetränkesspezialitäten betonen“, erklärt Holger Neugart, Chef-Pâtissier im Dallmayr Delikatessenhaus.

Die Früchteteemischung Tee Pyramide Waldbeere mit natürlichem Waldbeeren-Aroma ist kräftig-beerig im Geschmack und soll an einen Waldspaziergang im Sommer erinnern. Apfelstücke verleihen dem Tee eine fruchtige Note, hinzu kommt die natürliche Süße von Brombeerblättern. Durch Hibiskus erhält der Aufguss seine tiefrote Färbung. Gut schmeckt er in Kombination mit einem in feinem Waldbeerenstaub satinierten Joghurtwürfel, der die Aromen verstärkt, bevor der cremige Vanille-Joghurt das Geschmackserlebnis abrundet. Die Bergkräuter und Blüten der Dallmayr Alpenkräuterteemischung vereinen den Geschmack der Alpen und sorgen für ein feines, erfrischendes Bouquet mit minziger Note. Serviert mit einem kleinen Nest aus Knusperheu, gefüllt mit einer Kräutercreme und Alpenblütenblättern, entfaltet sich im Mund ein Aromenspiel mit unterschiedlichen Texturen: Am Anfang die knusprige Konsistenz des Kataifstrohs, dann der fruchtig-cremige Geschmack der Kräuterroyal, am Schluss nimmt der Tee den Geschmack auf und rundet ihn

ab.

Dallmayr Grand Cru Yellow Bourbon aus Brasilien zeichnet sich durch seine ausgewogene Säure, Süße und seinen kraftvollen Körper aus. Sein Aroma erinnert an Haselnuss und Mandeln, mit einem Hauch von Schokolade, Rosmarin und Karamell. Die Erdbeere setzt als Pairing-Partner einen fruchtig-süßen Akzent. Durch das Glasieren in flüssigem Zucker wird das Fruchtfleisch erwärmt und von einer feinen Zuckerkruste ummantelt. Das warme, frucht-intensive Aroma überrascht sowohl in der Textur als auch im Geschmack. Zusammen mit dem Espresso im Mund entfaltet sich ein angenehmes Wechselspiel und die leichte Säure und Süße der Erdbeere interagiert mit den nussigen und schokoladigen Nuancen des Kaffees.

Für Dallmayr Espresso Barista wird ein Blend aus Arabica- und Robustabohnen auf italienische Art geröstet. So entsteht ein Kaffee mit Charakter ? weich und voll im Geschmack, mit haselnussbrauner Crema und dezenter Kakaonote. Dazu passen Amaretti, ein typisch italienisches Mandelgebäck. Die Limonen bilden eine fruchtige Grundlage, bis sich im Verlauf das Mandelkonfekt mit den nussigen und vollen Aromen des Kaffees verbindet.