

The Melitta logo is displayed in white script on a red rectangular background with a yellow border.

Melitta®



Unsere Testerbroschüre für
das Projekt Melitta® Mein Café

www.genuss-experten.de

The logo for 'genuss experten' is located in a green speech bubble. The word 'genuss' is in green and 'experten' is in red, with a red fork icon replacing the 'x' in 'experten'.

genuss
experten

Willkommen zum Test von Melitta® Mein Café!

Liebes genuss-experten Mitglied,

wir hoffen, du magst Kaffee mit Charakter! Denn du wurdest ausgewählt, um die drei besonderen Sorten von Melitta® Mein Café zu probieren und für uns zu bewerten. Ist unter ihnen dein neues Lieblingsaroma? Wie empfindest du Duft, Geschmack und Crema des Kaffees?

Lass auch deiner Familie und deinen Gästen die Wahl und berichte uns von ihren Reaktionen: Wir würden gerne wissen, ob Mein Café euch ein rundum schönes Genusserlebnis verschafft! Im Paket findest du 6 zusätzliche Probierversionen, die du gerne an Freunde und Kollegen weitergeben kannst.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Test und sind schon sehr gespannt auf deine Meinung!

Dein
genuss-experten
Team



Vom Lieblingscafé... zum Lieblingskaffee!

Bruce Darnell kann attestieren: Für jedes Temperament findet sich der passende Kaffee! Der absolute Genussmensch liebt intensive Aromen und sein Favorit ist Dark Roast mit kräftig gerösteten Bohnen aus Lateinamerika und Asia-Pazifik.

Auch das facettenreiche Sortiment von Melitta® Mein Café beweist Charakter: Drei Röstgrade von mild bis kräftig eröffnen die unvergleichliche Magie einer vom Barista meisterhaft zubereiteten Tasse. In Mein Café steckt die ganze Expertise und Leidenschaft echten Kaffeehandwerks, für das Melitta® schon seit mehr als 100 Jahren steht. So gelangt der einzigartige Hochgenuss eines Moments in deinem Lieblingscafé direkt zu dir nach Hause!

Halte einfach mal inne, genieße die feinen Röstaromen schon beim Mahlen der Bohnen und gönne dir eine Tasse voller Glück und Sinnesfreude. Und? Welche Komposition wird dein Favorit, welcher Charakter passt am besten zu dir – Mild Roast, Medium Roast oder Dark Roast?



Das Geheimnis edelsten Kaffees? Jemand, der sein Handwerk versteht.

Melitta® Mein Café zeichnet sich in allen drei Röstgraden durch sein besonders intensives Aroma und eine samtweiche Crema aus. Hinter allen drei Sorten verbirgt sich eine meisterhafte Röstung, die das Ergebnis langjähriger Erfahrung und außerordentlichen Fingerspitzengefühls des Melitta Röstmeisters ist.

Kaffeesorte, Anbaugebiet und Erntejahr – er muss seine Bohnen ganz genau kennen und wissen, wie sie ihr jeweiliges Aroma perfekt entfalten können. Dabei ist vor allem die Röstdauer entscheidend: Die hohe Kunst der Kaffeeveredelung beruht auf dem Wissen, zu welchem Zeitpunkt die Röstung abgebrochen werden sollte, um den bestmöglichen Geschmack aus dem Rohkaffee zu gewinnen.

Und auch die Handhabung zu Hause hat Einfluss auf den Genuss: Mein Café ist perfekt auf die Zubereitung im Vollautomaten abgestimmt, deshalb findest du zu jeder Sorte die Empfehlung von Melitta® bezüglich der Kaffeemenge und dem idealen Mahlgrad. Probiere es einfach aus!



Zubereitung*

Kaffeemenge:



Mahlgrad: grob



Sanft geröstete Bohnen aus Lateinamerika, Ostafrika und Asia-Pazifik sorgen für eine fein-fruchtige Note und ein harmonisches, ausbalanciertes Aroma.

Genießer-Tipp

Mild Roast ist der perfekte Begleiter zum hausgemachten Schokoladen-Brownie.

Sorgfältig ausgewählte Kaffees aus Lateinamerika und Asia-Pazifik werden so lange geröstet, bis sie eine satt-braune Farbe annehmen und einen samtweichen Charakter mit nussigen Anklängen entfalten.

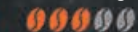


Genießer-Tipp

Mit einem Zitronen-Tartelett intensivierst du das nussige Aroma dieser Variante.

Zubereitung*

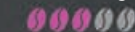
Kaffeemenge:



Mahlgrad: fein

Zubereitung*

Kaffeemenge:



Mahlgrad: mittel



Kräftig geröstete Kaffeebohnen aus Lateinamerika und Asia-Pazifik entwickeln ein charaktervolles und intensives Aroma mit Nuancen dunkler Schokolade.

Genießer-Tipp

Mit roten Beeren kombiniert intensivieren sich die Nuancen dunkler Schokolade – wie wäre es mit einem Johannisbeer-Cupcake zur nächsten Kaffeepause?

* Empfehlung von Melitta® zur Zubereitung im Vollautomaten

Deine Projekt-Checkliste

Bitte schicke uns alle E-Mails zum Projekt an:
redaktion@genuss-experten.de



Auspacken & Freuen

- ☒ Paket erhalten
- ☐ Packe das Testpaket aus und entdecke die Produkte
- ☐ Mache Fotos/Videos vom Auspacken und lade sie im Projekt hoch



Testen & Berichten ab 23.03.2016

- Haben dich und deine Lieben Geschmack und Qualität von Melitta® Mein Café überzeugt?
- Welcher Röstgrad hat euch am besten gefallen?
- Empfiehlst du Melitta® Mein Café weiter?
- ☐ Schildere deinen Testverlauf auf der Testbericht-Seite
- ☐ Lade Fotos in die Galerie „Tester-Fotos“ hoch
- ☐ Lade kurze Videos auf YouTube hoch und veröffentliche sie dann per YouTube-Link in der Galerie „Tester-Videos“
- ☐ Teile das Projekt und deine Testerfahrungen in deinen sozialen Netzwerken, auf deinem eigenen Blog und auf Bewertungsplattformen und schicke uns die Links dazu per Online-Bericht



Online-Bericht, was ist das?

Wenn du außerhalb der [genuss-experten](#) im Internet über den Test berichtest, z.B. über

- Beiträge auf deinem eigenen Blog
 - Posts in sozialen Netzwerken wie Facebook & Twitter
 - Produktrezensionen auf Bewertungsplattformen wie [ciao.de](#) oder [amazon.de](#)
- dann bitten wir dich, uns die Links zu deinen Beiträgen zu übermitteln. Das geht ganz einfach in deinem Profil:

Meine Projekte ▶ Melitta ▶ Neuen Online-Bericht erfassen



Weitersagen & Empfehlen

- ☐ Biete Familie und Freunden Melitta® Mein Café an und bitte sie um ihre Meinung
- ☐ Gib die Produkt-Flyer und einzelne Melitta® Mein Café Packungen an Freunde und Bekannte weiter und bitte sie an unserer Online-Umfrage teilzunehmen (den Link dazu bekommst du rechtzeitig per E-Mail)
- ☐ Teile deine Testerfahrungen in deinen sozialen Netzwerken, auf deinem eigenen Blog und auf Bewertungsplattformen und schicke uns die Links dazu per Online-Bericht



Bewerten & Verbreiten ab 14.04.2016

Die Testphase ist abgeschlossen und du konntest Melitta® Mein Café in allen drei Röstgraden probieren. Hat sich dein erster Eindruck bestätigt oder hat sich deine Meinung geändert? Empfiehlst du Melitta® Mein Café weiter? Lass andere von deinen Erfahrungen profitieren und gib die Botschaft weiter – denn deine Meinung zählt!

- ☐ Fülle die Feedbackumfrage aus
- ☐ Berichte in deinen sozialen Netzwerken und auf Bewertungsplattformen über deinen Test und schicke uns die Links dazu per Online-Bericht
- ☐ Sofern du einen eigenen Blog betreibst, schreibe über deinen Test und baue das Empfehlungssiegel ein



Mitmachen & gewinnen!

Nimm an unserem Gewinnspiel teil und sichere dir die Chance auf den Kaffee-Vollautomaten Melitta Caffeo® Cl® in Silber im Wert von 679,- Euro!

Die Teilnahme ist ganz einfach – wir suchen dein witzigstes Statement zu Genussmomenten mit Melitta® Mein Café. Poste deine Sprüche einfach auf der Gewinnspielseite und schon nimmst du an der Verlosung teil!

genuss
experten

PRODUKT
DES JAHRES
2016

VON VERBRAUCHERN GEWÄHLT
GOLD

LEBENSMITTEL
PRAXIS



genuss-experten – ein Testportal von Hubert Burda Media

www.genuss-experten.de

E-Mail bei Fragen an: redaktion@genuss-experten.de