



Vevey, November 2009

DAS PATENTIERTE HERSTELLUNGSVERFAHREN VON NESCAFÉ GREENBLEND

Die Herstellung von NESCAFÉ Greenblend ist nur mit dem neuen, von Nestlé entwickelten und patentierten Herstellungsverfahren möglich.

Dank des innovativen Produktionsablaufs kann ein hoher Anteil der Polyphenol-Antioxidantien bewahrt werden, über die ungeröstete, grüne Rohkaffeebohnen von Natur aus verfügen. Bei normalen Röstprozessen gehen diese Antioxidantien hingegen grossteils verloren.

Extraportion Antioxidantien nur bei löslichem Kaffee möglich

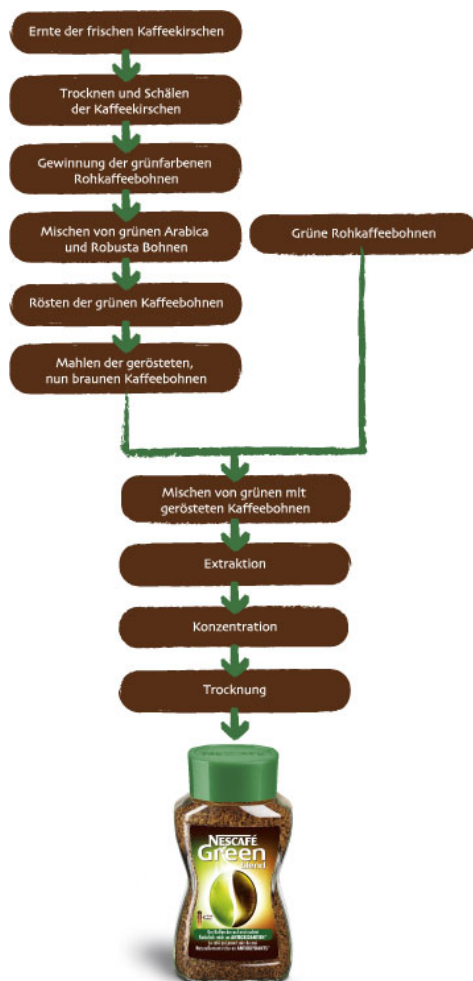
Kern des neuen Herstellungsverfahrens ist eine Co-Extraktion von gerösteten und ungerösteten, grünen Kaffeebohnen, die exklusiv der Produktion von löslichem Kaffee vorbehalten ist: Für NESCAFÉ Greenblend wird nur ein Teil der Kaffeebohnen geröstet, bevor sie mit grünem Kaffee gemischt werden. Anschliessend werden dieselben Produktionsschritte angewandt wie bei der klassischen Herstellung von löslichem Kaffee.

Herstellungablauf von NESCAFÉ Greenblend und normalem löslichem Kaffee

Die Herstellung von Kaffee beginnt mit der Ernte der frischen Kaffeekirschen. In jeder Kirsche befinden sich zwei Bohnen, die von Schale, Fruchtfleisch und Pergamenthaut befreit werden müssen. Diese grünen Rohkaffeebohnen werden anschliessend verlesen.

NESCAFÉ Green blend.

Zur Kreation des vollen NESCAFÉ Aromas werden dann grüne Kaffeebohnen der Sorten Arabica und Robusta gemischt und geröstet. Dadurch erhalten die Bohnen ihre braune Farbe. Die gerösteten Kaffeebohnen werden nun gemahlen.



Während zur Herstellung von klassischem löslichem Kaffee (wie z. B. NESCAFÉ Gold) der geröstete und gemahlene Kaffee gleich anschliessend zur Konzentration durch eine Reihe von Extraktionsbehältern geführt und anschliessend getrocknet wird, findet bei NESCAFÉ Greenblend eine so genannte Co-Extraktion statt: Der geröstete und gemahlene Kaffee wird mit grünem Kaffee gemischt.



Erst danach durchläuft auch NESCAFÉ Greenblend das klassische Extraktionsverfahren und wird getrocknet. Dadurch bleiben in NESCAFÉ Greenblend die wertvollen Polyphenole erhalten, die bei den braunen Kaffeebohnen durch die Röstung grösstenteils verloren gegangen sind.