



**rastal**

*DAS GLAS. Und mehr.*

### **BU: Kaffee würde „Chicca“ wählen**

Nie wurde soviel Kaffee getrunken wie heute, noch dazu in solcher Vielfalt. Besonders viel Augenmerk liegt auf der Qualität: Anbaugelände, Röstung und Zubereitung spielen die entscheidende Rolle.

Auch bei der Wahl der Tassen spürt man den Unterschied. In der neuen Glaskanne „Chicca“ präsentiert sich das anregende dunkle Getränk in seiner ganzen aromatischen Herrlichkeit. RASTAL ging bei der Produktentwicklung zum Beispiel auf die speziellen naturgegebenen Eigenschaften des Espressos voll ein. Ein extra starker Boden und robuster Rand, sowie die konische Formgebung unterstützen dabei Aroma und Crema-Bildung ideal. Die Centro Studi Assaggiatori (der italienische „Kaffeekritiker-Verband“) testete kürzlich verschiedene Tassen. Das Ergebnis der Studie zeigt glasklar: „Chicca“ von RASTAL ist unter allen vergleichbaren Glaskannen eindeutig die beste. Kaffee würde „Chicca“ wählen.

Die lifestylige Dekoration auf den Tassen in ätzweiß, die wie ein zarter Schliff erscheint, gibt „Chicca“ das besondere leichte italienische Flair. Zusammen im Set verpackt mit einem Espressokocher oder Aufbewahrungsglas verwöhnt „Chicca“ nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge von Genießer und Genießerin.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der RASTAL GmbH & Co. KG, Sabine Sahm, Lindenstraße 18, 56203 Hör-Grenzhausen, Tel.: 02624/16-217, Fax: 02624/16-215, <http://www.rastal.com>, Email: [rastal@rastal.com](mailto:rastal@rastal.com).