

Dubai-Style im Kaffeebecher: Tchibo bringt neuen Trend nach Wien!

Tchibo bringt den Dubai-Schokoladen-Trend mit „DUBAI COFFEE“ nach Österreich. Erhältlich in Wien, Graz, Linz und Innsbruck.



Wien, Österreich - Der Wahnsinn um die Dubai-Schokolade erreicht jetzt die Kaffeewelt! Tchibo bringt mit dem neuen „DUBAI COFFEE“ einen aufregenden Trend in die heimischen Kaffeetassen, der das beliebte Schokoladenwunder aus den Vereinigten Arabischen Emiraten bewirbt und gleichzeitig in Wien und anderen Städten eingeführt wird. Diese kreative Kaffeekreation ist nicht nur eine Neuheit, sondern verbindet die kulturellen Aromen des Orients in einem geschmackvollen Erlebnis, das aktuell auf TikTok für Furore sorgt. Tchibo bringt damit frischen Wind in die Kaffeekultur und macht auch diese Mischung zum Gesprächsthema der Kaffee-Liebhaber – eine Kombination aus Pistazien- und Schokocreme, Milch, Kaffee und knusprigem Haselnusskrokant, die jedes Kaffeetrinken zum

Erlebnis macht.

Ein innovatives Geschmackserlebnis

Paul Unterluggauer, Geschäftsführer von Tchibo Österreich, erklärt, dass ihr Ziel es ist, die weltweiten Food-Trends mit der heimischen Kaffeekultur zu verbinden: „Mit dem ‚DUBAI COFFEE‘ schaffen wir eine weitere innovative und köstliche Kaffeekeation für unsere Kunden.“ Die urbane Kaffeekeation ist ab sofort in ausgewählten Wiener Filialen und ab Dienstag auch in Graz, Linz und Innsbruck erhältlich – für nur 5,90 EUR. Viele Kaffeeliebhaber werden sicher neugierig, diesen neuen Kaffee zu probieren, der einen Hauch von Fernorient in die heimischen Cafés bringt.

Der „DUBAI COFFEE“ setzt auf die Qualität der verwendeten Zutaten. Tchibo verwendet hier die besten Arabica-Bohnen ergänzt durch einen Hauch von Robusta-Bohnen für ein harmonisches Aroma, das einzigartige Geschmackserlebnisse verspricht. Diese außergewöhnliche Mischung lässt sich für den perfekten Genuss sowohl im Espresso-Maschine als auch auf traditionelle Weise zubereiten. Genießen Sie mit diesem Kaffee einen unvergesslichen Moment voll aromatischer Geschichten und köstlichem Geschmack, wie **foodplus.eu** berichtet.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • uk.foodplus.eu

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at