

Tareq Taylor blir officiell ambassadör för Nescafé

Sverige är ett av de länder som konsumerar mest kaffe i världen och begreppet "Swedish Fika" har knappast undgått någon. För många svenskar är kaffe dock mycket mer än så. Det är en del av kulturen och inte minst en välförtjänt paus i vardagen. Tillsammans med stjärnkocken och krögaren Tareq Taylor ska Nescafé nu visa att kaffe är så mycket mer än bara en dryck.



Som kock och krögare har Tareq Taylor en gedigen erfarenhet av smak och aromer och han vet att dessa kan göra oss nostalgiska och förvandla helt ordinära stunder till starka upplevelser. Precis som när man avnjuter en riktigt god kopp kaffe. För Tareq är kaffe så mycket mer än bara en dryck som ger honom energi i vardagen.

- Jag uppskattar alltid en god kopp kaffe men själva kaffepausen är så mycket mer än bara kaffe. För mig är det en chans att stanna upp i vardagen, tillsammans med andra. Det är en speciell stund på dagen som jag värdesätter och älskar, säger Tareq Taylor.

I samarbetet släpper världens största kaffemärke en ny kampanjfilm tillsammans med Tareq som blir ambassadör för Nescafé Lyx, en unik variant som är särskilt anpassad till de svenska smakpreferenserna.

- Vi ser fram emot vårt samarbete med Tareq som officiell ambassadör i Sverige. Det är ett fantastiskt kul samarbete, i synnerhet med Tareqs bakgrund och expertis. Jag tycker att det är kul att han verkligen förespråkar och värdesätter kaffe av riktigt god kvalitet, något som går helt i linje med det som vi står för. Dessutom är det ett tillfälle att förespråka och påminna om de speciella stunderna i vardagen, säger Tanja Serup, Nordic Senior Brand Manager för Nescafé.

Mångsidigt, enkelt och okomplicerat

Kaffe är en råvara som i kombination med andra smaker kan skapa något unikt. Det är just detta som fick Tareq att vilja samarbeta med Nescafé. Förutom smaken och enkelheten, fascinerar ambassadören av mångsidigheten med kaffet.

- För mig som har varit kock länge är smak och doftupplevelsen avgörande. Många tänker säkert att det är komplicerat att få till den perfekta smaken men det kan faktiskt vara enkelt. Kaffe är dessutom en spännande ingrediens som man kan experimentera med i såväl bakning som matlagning. Det är enkelt att använda samtidigt som det är gott. En gnutta kaffe i glazen eller BBQ-såsen till det grillade köttet är fantastiskt på sommaren. Samtidigt är en kaffekaramell till glassen eller chokladkakan helt otroligt gott,

avslutar Tareq.