



Kaffee

Brillant • gefriergetrockneter löslicher Bohnenkaffee



Arabicas bester Anbaugelände werden von Meisterhand kombiniert, geröstet, gemahlen, aufgebrüht und dann schonend gefriergetrocknet. Das Ergebnis ist ein hochwertiger löslicher Kaffee, der durch seine feine Säure und seinen angenehm milden und dennoch vollen Geschmack besticht.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

611200
40 30582 40305 6
40 30582 40306 3
Beutel 500 g
Karton 10 x 500 g
Palette 36 Kartons = 180 kg
18 Monate
150 ml = ca. 1,6 g
180 ml = ca. 1,8 g
200 ml = ca. 2,0 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Karat • gefriergetrockneter löslicher Bohnenkaffee



Ausgewählte Hochlandkaffees aus besten Anbaugeländen bilden die geschmackliche Grundlage für diesen Kaffee der Extraklasse. Er zeichnet sich durch eine angenehm saubere Kaffeernote mit viel Körper und dezenter Säure aus.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

611100
40 30582 40303 2
40 30582 40304 9
Beutel 500 g
Karton 10 x 500 g
Palette 36 Kartons = 180 kg
18 Monate
150 ml = ca. 1,6 g
180 ml = ca. 1,8 g
200 ml = ca. 2,0 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Diamant • gefriergetrockneter löslicher Bohnenkaffee



Eine Komposition aus Arabicas, die ihren Ursprung in den Ländern haben, die für hochwertige Kaffees bekannt sind, abgerundet mit kräftigem Robustakaffee, der in dieser Mischung für eine einzigartig würzige Note sorgt. Die richtige Empfehlung für Liebhaber einer etwas kräftigeren, vollmundigen Tasse Kaffee.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

611300
40 30582 40301 8
40 30582 40302 5
Beutel 500 g
Karton 10 x 500 g
Palette 36 Kartons = 180 kg
18 Monate
150 ml = ca. 1,6 g
180 ml = ca. 1,8 g
200 ml = ca. 2,0 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Express Royal • sprühgetrockneter löslicher Bohnenkaffee



Die sorgfältig abgestimmte Kombination aus kräftigen Robustas und milderem Arabica ergibt einen Kaffee, der sich für viele Gelegenheiten und Anwendungen eignet. Ob schwarz oder mit Milch und/oder Zucker, ob für Cappuccino oder Latte Macchiato – dieser Kaffee weiß durch seinen kräftigen und dabei harmonischen Geschmack zu überzeugen.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

611600
40 30582 40307 0
40 30582 40308 7
Beutel 500 g
Karton 10 x 500 g
Palette 36 Kartons = 180 kg
18 Monate
150 ml = ca. 1,6 g
180 ml = ca. 1,8 g
200 ml = ca. 2,0 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung



Kaffee

Schümli Spezial • ganze Bohnen speziell für Kolbenkaffeemaschinen



Unsere hochwertige Röstkaffeemischung SCHÜMLI-SPEZIAL besteht aus einer Mischung vorwiegend Arabica- und ausgewählter Robusta-Bohnen. Er hat eine besonders gute Crema und eignet sich gleichermaßen für Espressomaschinen und Vollautomaten.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

615711
40 30582 10000 9
40 30582 40310 0
Beutel 500 g
Karton 8 x 500 g
Palette 72 Kartons = 288 kg
18 Monate
individuell

Kaffee Crema • ganze Bohnen speziell für Kolbenkaffeemaschinen



KAFFEE CREMA ist eine exquisite Mischung aus feinsten Arabica- und ausgewählten Robusta-Bohnen. Eine spezielle Röstung sorgt für einen vollen, runden Geschmack ohne bittere Note. Er zeichnet sich durch eine besonders schöne und feste Crema aus. Geeignet für alle Espressomaschinen und Vollautomaten.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

615708
40 30582 10001 6
40 30582 40314 8
Beutel 1 kg
Karton 12 x 1 kg
Palette 50 Kartons = 600 kg
18 Monate
individuell