

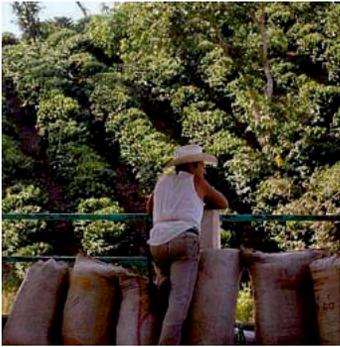


CAFFÈ
DUE LEONI



Die Kaffeemanufaktur an der Sihl- Zürich.





Die Kaffeerösterei

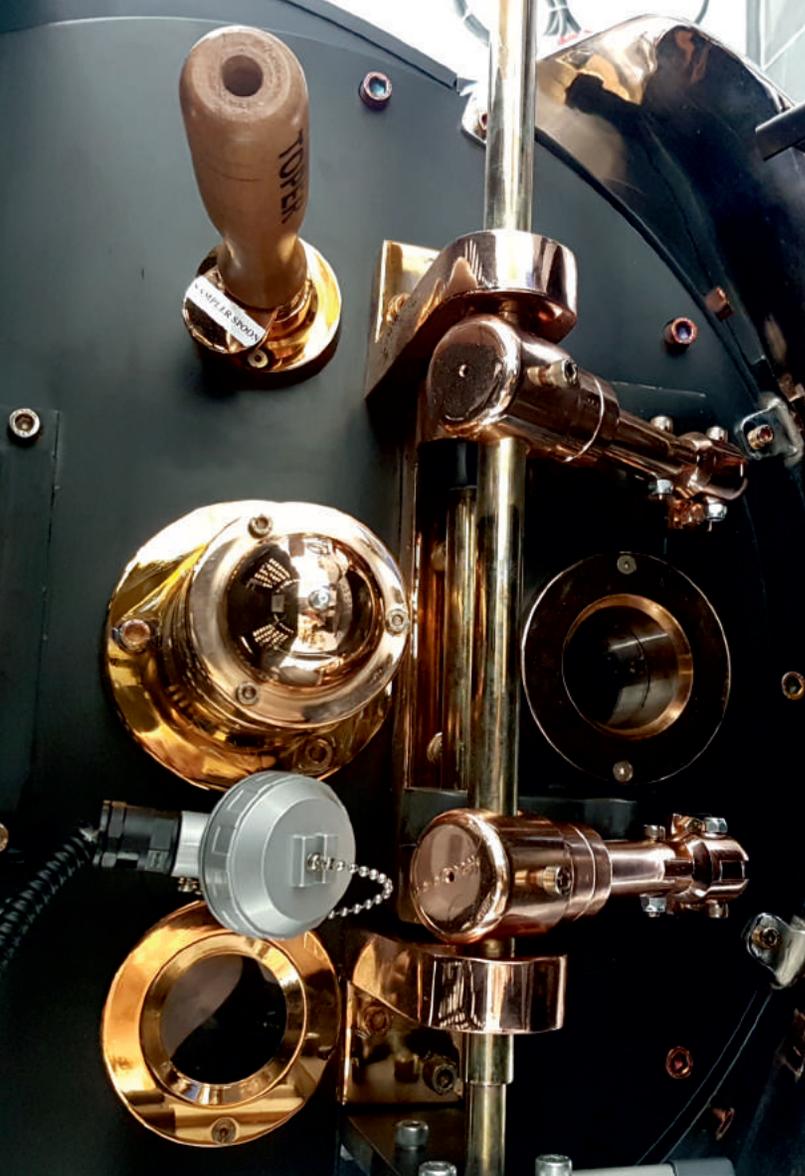
Als Hotelier oder Gastronom ist es Ihr Hauptziel für Ihre Gäste einen angenehmen Aufenthalt zu gewährleisten. Dies war auch der Ausgangspunkt für die Entwicklung unsere ersten Kaffeemischungen.

Die Kaffeebauern, von denen CAFFÈ DUE LEONI seinen Rohkaffee bezieht, gehen verantwortungsbewusst mit ihrem Boden um und liefern nur ihre besten Rohkaffees. Selbstverständlich reicht das aber noch nicht aus, um Ihnen die exklusive Qualität von CAFFÈ DUE LEONI zu liefern.

Ständige Fortbildungen des gesamten Teams und hochwertige Technik verbunden mit der Leidenschaft zum Kaffee führen zu der herausragenden Beschaffenheit unserer Kaffeebohnen. Alessandro ist diplomierte Chemiker mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie, Mitglied der Institut für Kaffee-Experten- Ausbildung Wien und ist somit immer auf dem aktuellsten Stand bezüglich neuer Technologien und Röstverfahren.

Wir freuen uns, dass wir mit dem was wir machen, Menschen etwas Gutes tun können: den Kaffeebauern gegenüber mit einem fairen und freundschaftlichen Umgang und unseren Kunden gegenüber mit exzellenten Genusslebnissen. Ihre Bestellungen sind unser Antrieb – Vielen Dank hierfür.

Natürlich wollen wir Sie auch direkt an unserer Leidenschaft teilhaben lassen. Deswegen bieten wir Ihnen die Möglichkeit über unseren bzw. Ihren Kaffee zu erzählen, wir erstellen individuelle Konzepte für Ihr Lokal und geben Ihnen die Möglichkeit, sich auf dem spannende Kaffeemarkt zu Etablieren.



Unsere schonende Langzeitröstung erfolgt in einem 30 kg Trommelröster.

Dies bedeutet, dass wir 30 kg Rohkaffee in den Röster geben und dafür, je nach gewünschtem Röstgrad, ca. 25 kg frischen Röstkaffee herausbekommen.

Daraus ergibt sich eine festgelegte Chargengröße von 00kg/Sorte/Std und eine Tagesleistung von 500/600 kg Kaffee.



Espresso Riserva Due Leoni

Der Espresso für Perfektionisten. Dem intensiven Duft folgt der reiche, volle Geschmack, der sich weit über den Gaumen erstreckt. Esspressogenuss wie er sein soll.

Charakter:

Mittelstarker Körper und leichte, angenehme Säure. Würziges Aroma mit Noten von Nuss und Schokolade.



Crema Caffè Due Leoni

Unsere Eigenkreation besteht aus edlen Arabica-Bohnen und einem Hauch Robusta. Die Kaffees stammen aus Brasilien, Kolumbien, Mexico und Indien. Sie werden nach unserem traditionellen Familienrezept sortenrein geröstet und perfekt gemischt.

Charakter:

Intensiver cremiger Körper und mittlere zitrusartige Säure. Noten von Walnuss und dunklen Karamell.



Brasilien Facenda Lagoa

Inmitten eines Naturreservat, umgeben von Grasland entsteht dieser einzigartige Kaffeegenuss. Die ganze Produktionskette kann dabei bis hin zum Kaffeefeld der Finca zurück verfolgt werden.

Charakter:

Cremiger Körper mit leichter Säure. Schokoladiges, nussiges Aroma mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.



Bîo Max Havelaar

Immer abwechselnd nach Lust und Laune der Natur verwenden wir die bestmögliche Ernte Bio Fair Trade Kaffee. Natürlich gekonnt geröstet nach geprüften Röstprofil.

Herkunft:
Mexico, Peru, Bolivien, Uganda.



Unsere Stärken und Dienstleistungen:

- ▶ Wiederverkaufspreisliste (immer aktuelle Preise)
- ▶ Rabattstufen ab CHF 1000.00-CHF 3000.00
- ▶ Umsatzrückvergütungen (für Gastronomie)
 - ▶ Kompetente und Persönliche Beratung
 - ▶ Mitarbeiter Schulungen
- ▶ Marketing-Unterstützungen (Flyer, Newsletter)
 - ▶ Langjährige Rösterfahrung
- ▶ Transparente Kaffeerezepturen (bei eigen Blend/Mischung)
- ▶ Lokal & Traditionell von Hand gerösteter Kaffee in Zürich-Adliswil
- ▶ Konstante frische Garantie (maximal 3 Wochen nach Röstung)
 - ▶ Die besten Kaffeebohnen Fair & Direkt gehandelt

Wir bieten Ihnen Ihre eigene Kaffee-Marke. Als Kaffee-Produzent sind wir in der Lage, Händlern, Großhändlern und Gastronomen sehr gute Konditionen zu bieten. Wir haben uns auf das Erstellen von Eigenmarken spezialisiert und beraten Sie gerne beim Branding Ihres eigenen Kaffees. Dabei helfen wir Ihnen bei der Entwicklung eines individuellen Kaffees mit Ihrem gewünschten Verpackungsdesign und der individuellen Kaffeemischung.



Frischgerösteter Kaffee meisterlich veredelt
Hergestellt durch

Guest and more GmbH
Soodring 34E | 8134 Adliswil
Tel 044 500 42 92 | www.dueleoni.ch