

**Wedl**  
seit 1904

# *Genusswelt* Kaffee

Die exklusiven Kaffeemarken aus dem Hause Wedl sind sprichwörtlich in aller Munde: Rund 2 Millionen Tassen aus diesen edlen Röstungen werden weltweit täglich getrunken.



# Genuss aus aller Welt

---

## Das Familienunternehmen Wedl: Ihr starker Partner, wenn es um Kaffee geht!

Das Familienunternehmen Wedl zählt zu den führenden Partnern der gehobenen österreichischen Gastronomie, öffentlicher Einrichtungen, sozialer Institutionen und Großverbrauchern. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1904 stellt sich die Familie Wedl stets mutig den Anforderungen einer wechselvollen Entwicklung: Die kompromisslose Qualitätspolitik und die Orientierung an Kundenwünschen sind dabei hervorzuhebende Stärken.

## Kaffeetradition seit 1904

Die besondere Kunst der Kaffeeproduktion liegt im gleichbleibenden Geschmack. Es bedarf des Know-hows und der langjährigen Erfahrung der Röstmeister, um am Ende ein Röstergebnis zu erzielen, bei dem der Genießer trotz aller Umstände seinen persönlichen Favoriten sofort erkennen kann. Dabei kann man bei Wedl auf eigene Kaffee-Röstereien in Belluno (Italien) und Mils zurückgreifen. Von dort aus werden mehr als 5.000 Tonnen Kaffee in über 60 Länder weltweit exportiert.

In diesem Katalog wird nur ein Auszug des Wedl Kaffee Sortiments präsentiert. Detaillierte Beratungen bekommen Sie in den Wedl Märkten, bei den Wedl Fachberatern sowie unter [wedlkaffee.com](http://wedlkaffee.com).



## Schwerpunkte

Qualitätskriterien .....	4
Wasserqualität .....	5
Perfekter Milchschaum .....	6
Optimale Reinigung .....	7

## Italienische Kaffeespezialitäten

<b>TESTA ROSSA caffè</b> .....	8
Bohnen .....	8
Kapseln & Pads .....	9
<b>Caffè Bristot</b> .....	10
Espresso .....	10
Speciale & Rainforest .....	11
Tiziano .....	12
Entkoffeiniert .....	13
<b>Caffè Vescovi</b> .....	14
<b>Caffè Breda und Caffè Deorsola</b> .....	15

## Österreichische Kaffeehauskultur

<b>Walzertraum</b> .....	16
Klassik .....	16
Premium .....	17
<b>Wedl Kaffee</b> .....	18
Espresso, Edelmocca & Entkoffeiniert .....	18
Frühstücksmischung, Hotelmischung .....	19
<b>wedl's bohne</b> .....	20
BIO&FAIR .....	20
SUCCESS .....	21

## Südamerikanisches Temperament

<b>Red &amp; Black Coffee</b> .....	22
-------------------------------------	----

## Weitere Kaffeespezialitäten

<b>Caffè Cuisine Noblesse</b> .....	23
-------------------------------------	----

# Schwerpunkt

## Qualitätskriterien

Kaffee ist ein extrem sensibler Produktbereich. Die Bohne ist natürlich immer Geschmackssache – Kaffeegeschmack wird oft sehr unterschiedlich bewertet.

**Parameter für eine hochwertige Qualität und eine gelungene Komposition:**

- Herkunftsland
- Anbau
- Ernte
- Aufbereitung
- Lagerung
- Transport
- Röstverfahren
- Verpackung
- persönliche Vorlieben



Qualität hat oberste Priorität, um einen vollmundigen und ausgewogenen Geschmack in der Kaffeetasse zu vereinen. Die Qualität von Rohkaffee wird von den Wedl Röstmeistern nach verschiedenen Parametern definiert. Die Güte der Bohnen ist nicht nur von der Sorte (Arabica oder Robusta) des Rohkaffees abhängig – es spielt auch die Anbau-Region, die Klassifizierung nach Größe (AA, A, B, C) die Reinheit des Rohkaffees (Fehler, Insektenfraß, Fremdkörper etc.) und die verwendete Aufbereitungsmethode bei der Ernte (trocken oder washed) eine wichtige Rolle. Die Veredelung des Rohkaffees zu einem hochwertigen Röst-Kaffee ist ein wichtiges Element in der Produktionskette zur perfekten Tasse Kaffee.

Neben der Rohkaffee-Güte hat die verwendete Brüh-temperatur einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack und das Aroma und muss daher individuell an jede Sorte angepasst werden. So gibt es Kaffeesorten, welche bei 85 °C nicht, jedoch bei 88 °C perfekt schmecken und umgekehrt. Dies ist kein Qualitätskriterium, sondern eine individuelle Eigenschaft des Produkts.

Allerdings gibt es bei dem schwarzen Gold große Qualitätsschwankungen.

Die verwendete Mischung hat Auswirkungen auf den Geschmack. Um einen kräftigen und vollen Kaffee zu produzieren, verwendet Wedl vor allem Arabica und Robusta Blends. Für fruchtig-elegante Kaffees mit einer gewissen Säure werden reinsortige Arabica-Rohkaffees komponiert. Die Frische der Bohnen ist ein absolutes Qualitätsmerkmal. Je frischer die Kaffeebohnen geröstet sind, umso intensiver, aromatischer, voller, runder, ausgewogener und anregender sind sie im Geschmack und Aroma. Wedl röstet die Bohnen schonend im Trommelröster.

**Generell gilt:** Eine Mischung sollte immer dasselbe Aroma und Geschmack haben. Das ist letzten Endes sogar das wichtigste Qualitätskriterium. Da Kaffee ein reines Naturprodukt ist, sind Schwankungen in der Qualität und im Geschmack des Rohkaffees vorprogrammiert. Beeinflussende Faktoren sind u. a. Wetter, Luftfeuchtigkeit und Temperatur.



Ein Kaffee besteht zu etwa 98 % aus Wasser. Neben den Kaffeebohnen und der ordnungsgemäß gereinigten und perfekt eingestellten Kaffeemaschine ist das Wasser daher wichtigster Garant für eine optimale Qualität in der Kaffeetasse.

## Wasserhärte

Ideales Kaffeewasser sollte weder zu weich noch zu hart sein.

- Zu hartes Wasser beeinträchtigt den Geschmack und schlägt sich als Kalk in der Kaffeemaschine nieder.
- In weichem Wasser können sich die Aromastoffe von Kaffee besser lösen.
- Zu weiches Wasser hingegen beeinträchtigt aufgrund fehlender Geschmacksträger den Geschmack und kann in Geräten zu Korrosionen führen.

Die Wasserhärte hängt von den Boden- und Gesteinsverhältnissen ab und variiert je nach Gebiet. Sie wird in „Grad deutscher Härte“ (°dH) gemessen.

## Wassertemperatur

Die ideale Wassertemperatur hängt von der Zubereitungsmethode ab. Jeder Kaffee hat seinen „sweet spot“, damit meint man den Brühtemperaturbereich, in dem er bei richtiger Zubereitung (ca. 20 bis 25 Sekunden) weder sauer noch bitter schmeckt und sein ideales Aroma entfaltet. Arabica-Bohnen benötigen dabei meist eine etwas höhere Temperatur als Robusta-Bohnen.

## pH-Wert des Wassers

Ein weiterer wichtiger Faktor ist der pH-Wert des Wassers. Dieser gibt an, ob das Wasser sauer oder basisch ist. Für den Kaffee sollte er möglichst im neutralen Bereich (pH-Wert 7) liegen.



# Schwerpunkt

## Perfekter Milchschaum

---

Kaffeeliebhaber schwören auf Cappuccino, Latte Macchiato & Co. Aber erst der richtige Milchschaum macht diese Kaffeespezialitäten zum richtigen Genuss. Um den perfekten Milchschaum zu erzeugen, müssen mehrere Faktoren beachtet werden.

### Das richtige Ausgangsprodukt

Entscheidend ist vor allem der Fett- und Eiweißgehalt der Milch. Der liegt idealerweise bei 3,3 bis 4 %. Die fettreduzierte Variante ist zum Schäumen leider oft nicht brauchbar. Am leichtesten gelingt der Schaum mit H-Milch. Bei Frischmilch gilt: Je frischer die Milch, desto besser der Schaum.

Und keine Angst vor laktosefreien und veganen Alternativen! Grundsätzlich lässt sich mit laktosefreier Milch ein sehr guter Milchschaum erzeugen. Bei den veganen Alternativen greift man am besten zum Sojadrink.

Aber egal für welches Produkt man sich am Ende entscheidet, die Milch sollte in jedem Fall gekühlt sein.

### Das richtige Werkzeug

Am besten ein Edelstahlkännchen verwenden – diese sind in verschiedenen Größen erhältlich (von 0,35 bis 2 Liter).

### Die richtige Methode

Das Edelstahlkännchen bis zum unteren Rand des Ausgusses mit Milch füllen. Dieser Richtwert sollte eingehalten werden, da auch die Proportion von Füllhöhe und Milchoberfläche Einfluss auf das Schäumverhalten haben. Will man weniger Milch schäumen, sollte man ein kleineres Milchkännchen verwenden.

Den Dampfhahn nicht zu tief in die Milch tauchen und eher die Oberfläche bearbeiten. Den Dampfhahn komplett aufdrehen, so kommt Luft unter die Milch – Ziehphase. Bei ausreichend Schaum, die Dampfplanze zum Boden führen, damit die Milch im Kännchen rotiert – Rollphase. Achtung: Die Milch darf nicht zu heiß werden! Bei etwa 60 °C ist die ideale Temperatur und Konsistenz erreicht – wer kein Thermometer hat, einfach mit der Handfläche am Boden fühlen, ob das Kännchen warm-heiß ist.

Dampf ausstellen und den Boden des Kännchens vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen. Letzte Luftblasen im Schaum verschwinden und man erhält ein noch cremigeres Ergebnis.

Damit der nächste Milchschaum genauso gut gelingt, sollte man die Milchreste von der Dampfplanze sofort nach Gebrauch mit einem sauberen Tuch entfernen.



# Schwerpunkt Optimale Reinigung

---

Die tägliche (!) Reinigung von Siebträgermaschinen ist zwar im Alltag lästig, trägt aber wesentlich zur optimalen Kaffeequalität in der Tasse bei. Sie ist aber auch unerlässlich in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit der teuren Geräte, denn nur so können hohe Reparatur- und Wartungskosten vermieden und die Langlebigkeit der Maschinen deutlich erhöht werden.

Die **Siebträgerreinigung** sollte am besten allabendlich durchgeführt werden, um abgelagerte Kaffeeöle zu entfernen, die den Kaffeegeschmack stark verändern. Dazu wird der Kaffeesatz entleert, das Sieb herausgenommen und das Innere mit einer Bürste gereinigt. Anschließend kann das Sieb und der Siebträger mit heißem Wasser, am besten in der Maschine eingespannt und ausgespült werden. Regelmäßig sollte der Siebträger zusätzlich in ein hochwertiges Kaffee fett-Lösungs- bzw. Reinigungsmittel für ca. 30 Minuten eingelegt werden.

Die **Dampflanze** sollte mindestens einmal die Woche gründlich gereinigt werden. Dazu den unteren Teil der Lanze abdrehen und das Gewinde mit einem Schwamm von abgesetzten Milchresten befreien. Anschließend die Lanze über Nacht in heißem Wasser mit einem Milchschaumreiniger einlegen, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten.

Um die **Brühgruppe** und die Wasserleitungen der Maschine zu reinigen, das Blindsieb in den Siebträger unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels einsetzen, den Siebträger in die Brühgruppe einspannen und das Reinigungsprogramm der Maschine starten. Es kann auch nur die Wasserabgabe mehrere Male hintereinander aktiviert werden. Anschließend den Siebträger herausnehmen, ausspülen und denselben Vorgang wiederholen, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Zuletzt das Blindsieb durch das normale ersetzen und einen Espresso zubereiten, der jedoch verworfen werden sollte.

Je regelmäßiger die Reinigung durchgeführt wird, desto schneller geht sie von der Hand – und der Unterschied ist deutlich erkennbar!





# Testa Rossa Caffè Bohnen

## Höchste Qualität vom Anbau bis in die Tasse

Beste Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, alle in einer Höhe von 1.200 bis 2.000 Metern angebaut, bilden die hochwertige Basis für unseren Spitzen-Kaffee. Die sorgfältige Ernte und Weiterverarbeitung, eine perfekte Abstimmung der Bohnen und fachkundige Röstung in der hauseigenen Rösterei verwandeln die kostbare Rohkaffeemischung in den unverwechselbaren TESTA ROSSA caffè.

Die konstant hochwertige Qualität der TESTA ROSSA caffè Röstmischung wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt. Der gleichbleibend unverwechselbare Geschmack wird durch ständige Verkostungen von unseren Röstmeistern garantiert.



Testa Rossa caffè



Testa Rossa caffè BiOrganic Bio/Fairtrade

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
010001	TESTA ROSSA caffè AT	1000 g	ganze Bohne
010000	TESTA ROSSA caffè IT	1000 g	ganze Bohne
010003	TESTA ROSSA caffè BiOrganic Bio/Fairtrade	1000 g	ganze Bohne



## Großer Genuss perfekt dosiert

Beste Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia bilden die Basis für unseren Spitzenkaffee. Die spezielle medium-dark Röstung verleiht dem Kaffee

seine edle Säure und macht ihn zu einem unverwechselbaren Espresso-Genuss.



Espresso Kapseln



Espresso Pads entkoffeiniert

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
016001	Espresso 100% Arabica	5 g pro Kapsel	Kapsel
010033	Espresso Pads entkoffeiniert	126 g (18*7)	Pads



# Caffè Bristot Espresso

## Tiziano

Diese Mischung hat einen weichen Charakter, ist vollmundig und elegant und bringt den Geist und die Werte von Bristot am besten zum Ausdruck. Sie ist eine perfekte

Kombination aus Schokoladennoten, Keks- und Karamellaromen und einer cremigen Textur.



Bristot Tiziano

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013206	Tiziano	1000 g	ganze Bohne

## Speciale

Speciale gehört zu den repräsentativen Mischungen der Linie Bristot. Dieser weiche, runde und vollmundige Kaffee vereint in seinem sensorischen Profil Tradition und Stil und verströmt Noten von Malz, Karamell und Walnüssen. Ideal zu jeder Tageszeit.

Robusta-Sorten, die alle von der Rainforest Alliance zertifiziert wurden. In der Tasse zeigen sich Noten von rohen Mandeln und die Süße von Marzipan, mittlerer Körper und kontrollierte Säure.

## Rainforest

Eine perfekte Kombination aus verschiedenen gewachsenen brasilianischen und mittelamerikanischen Arabica-Sorten mit einem Hauch von indischen



Bristot Speciale



Bristot Rainforest

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013216	Speciale	1000 g	ganze Bohne
013217	Rainforest	1000 g	ganze Bohne



# Caffè Bristot Tiziano

## Entkoffeiniert

Diese Mischung von schokoladigem Charakter enthält vollständig entkoffeinierte brasilianische Arabica- und Robusta-Sorten aus Südostasien.

Sie ist das hervorragende Ergebnis unseres Labors in Belluno und bietet ein vollendetes Geschmackserlebnis.



Bristot Entkoffeiniert



Bristot Entkoffeiniert Pads

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013209	Entkoffeiniert	250 g	gemahlen
012351	Entkoffeiniert 50 Pads	350 g	Pads

## Espresso Pro

Eine Mischung aus brasilianischen, afrikanischen und süd-ostasiatischen Kaffeesorten mit einem kräftigen Körper und einem intensiven Geschmack. Noten von bitterem

Kakao, Gewürzen und exotischen Hölzern verleihen ihm Charakter und Intensität.



### Bristot Espresso

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013212	Espresso	1000 g	ganze Bohne
013194	Espresso	250 g	gemahlen
012349	Espresso 50 Pads	350 g	Pads

## Italienischer Espresso höchster Qualität

Direkt aus den besten Anbaugebieten der Welt importiert, sind die Rohkaffeemischungen das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl an hochwertigsten Arabica-Bohnen. Der Rohkaffee wird heute mit denselben traditionellen handwerklichen Methoden langsam und relativ

dunkel geröstet, was die Basis für den typischen Espresso-Geschmack bildet. Denn desto langsamer die Bohnen geröstet werden, desto intensiver wird der Duft und das Aroma von Kaffee.



Grani d'Oro 5 stars



Grani d'Oro 100% Arabica

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013240	Grani d'Oro 5 stars	1000 g	ganze Bohne
013231	Grani d'Oro 100% Arabica	1000 g	ganze Bohne

# Caffè Breda und Deorsola Italienischer Espresso



## Caffè Breda

wurde 1921 in Padova gegründet und ist aus dieser historischen Stadt nicht mehr wegzudenken. Dieser Kaffee überzeugt durch hochwertige Qualität, sowie sorgfältige Röstung und eine Rösttechnik, die von der Familie Breda über drei Generationen weiter gegeben wurde. Nach der Übernahme durch Procaffè werden diese Qualitätsmerkmale selbstverständlich weiter garantiert.

## Caffè Deorsola

stammt aus Turin und besitzt ebenfalls eine lange Tradition. Gegründet im Jahre 1920 zählt dieser Kaffee seither zu den führenden norditalienischen Kaffeemarken.



Caffè Breda



Caffè Deorsola

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
023468	Caffè Breda	1000 g	ganze Bohne
010040	Caffè Deorsola	1000 g	ganze Bohne

## Höchste Österreichische Kaffeehauskultur

Was haben Walzer und Kaffee gemeinsam? Ganz einfach: Beide sind aus Wien nicht wegzudenken. Das Johann-Strauß-Jahr 1999 wurde daher im Hause Wedl mit der Kreation der Kaffee-Linie „Walzertraum“ gefeiert.

Mahlgraden (M2, M4) für den Frühstücksbereich geeignet, besticht aber auch als Verlängerter milde Aromagenießer.

## Wiener Mischung

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten aus. Mit einem ausgewogenen Geschmack ist er sowohl als Filterkaffee in verschiedenen



Geeignet für Halb- und Vollautomaten, Filter- und Brühmaschinen für die Zubereitung von Verlängertem, Melange und Filterkaffee.

### Wiener Mischung

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015220	Wiener Mischung	1000 g	ganze Bohne
015222	Wiener Mischung	1000 g	gemahlen (M2)
015224	Wiener Mischung	1000 g	gemahlen (M4)



## Mocca

Der Walzertraum Mocca ist die kräftigste Kaffeemischung unter den Premium-Sorten. Auserlesene Hochlandbohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt ergeben einen unvergleichlichen Geschmack.

## Wiener Melange

Eine Röstmischung aus hochwertigen Arabica-Sorten ist die Basis für unsere Wiener Melange. Etwas milder als der Mocca besticht diese Mischung durch ihre feine Würze und ein angenehmes Bouquet.

## Marquise Exquisit

Diese Hochlandmischung ist der „Allrounder“ unter den Walzertraum Kreationen. Er wird nach österreichischer Tradition geröstet und eignet sich für den Verlängerten ebenso wie als Filterkaffee. Einsetzbar überall dort, wo feines Bouquet und kräftiger, traditioneller Geschmack verlangt werden.



Mocca



Wiener Melange



Marquise Exquisit

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015110	Mocca	1000 g	ganze Bohne
015120	Wiener Melange	1000 g	ganze Bohne
015130	Marquise Exquisit	1000 g	ganze Bohne
015132	Marquise Exquisit	1000 g	gemahlen (M2)

## Espresso

Eine ausgewogene Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen verleiht diesem Espresso ein intensives Aroma sowie eine haselnussbraune Crema. Die etwas dunkler geröstete Komposition ist die ideale Ausgangsbasis für alle Kaffeeprodukte.

## Entkoffeiniert

Schonender Genuss ohne Verzicht auf Qualität. Eine ausgewogene Mischung aus schonend entkoffeinierten Arabica- und Robusta-Bohnen verleihen dieser Kreation seine edle Note.

## Edelmocca

Der unverkennbare Geschmack aus reinen Hochland-Arabica-Bohnen und die etwas dunklere Röstung verleihen diesem Kaffee das besondere Etwas. Seine perfekte geschmackliche Balance macht ihn zum Allrounder für die Gastronomie.



Espresso

Edelmocca

Entkoffeiniert

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015210	Espresso	1000 g	ganze Bohne
010021	Edelmocca	1000 g	ganze Bohne
010059	Edelmocca	1000 g	gemahlen (M2)
015292	Entkoffeiniert	250 g	ganze Bohne

## Frühstücksmischung

Diese Frühstücksmischung trifft den Geschmack all jener, die das typische Aroma von Kaffee lieben. Hervorragend geeignet für alle Brühmaschinen und Vollautomaten im Frühstücksbereich.

## Hotelmischung

Kräftige Kaffeemischung aus hochwertigem Robusta und feinen Arabica-Bohnen. Sein ausgesprochen volles Aroma sowie seine Vielseitigkeit machen ihn zum All-rounder in der gehobenen Gastronomie.



Frühstücksmischung



Hotelmischung

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
011050	Frühstücksmischung	1000 g	ganze Bohne
011052	Frühstücksmischung	1000 g	gemahlen (M2)
015310	Hotelmischung	1000 g	ganze Bohne
015312	Hotelmischung	1000 g	gemahlen (M2)
015314	Hotelmischung	1000 g	gemahlen (M4)



# wedl's bohne BIO&FAIR

## wedl's bohne BIO&FAIR

Mit dieser Röstmischung aus erlesenen Arabica- und Robusta-Bohnen bietet Wedl nun ein optimales Produkt für beinahe jeden Einsatzbereich. Ob im Frühstücks- oder Seminarbereich oder als klassischer Nachmittagskaffee – diese Mischung trifft den Geschmack all jener, die das typische Aroma von Kaffee lieben. Hochwertige Mischung von gewaschenen Arabica-Bohnen aus

Mittelamerika, deren langsame Reifung im Schatten der üppigen Wälder einen besonders guten Qualitätskaffee mit einem herausragenden sensorischen Profil hervorbringt. In der Tasse nimmt man das zarte Aroma von Trockenfrüchten wahr, dem edle Kakao- und Vanillnoten folgen.



Bio-Qualität &  
Fairtrade zertifiziert

wedl's bohne BIO&FAIR

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013110	wedl's bohne BIO&FAIR	1000 g	ganze Bohne
013112	wedl's bohne BIO&FAIR	1000 g	gemahlen

### wedl's bohne SUCCESS

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten aus. Mit einem ausgewogenen Geschmack ist er vor allem als Filterkaffee für den Frühstücksbereich geeignet, besticht aber auch als Verlängerter milde Aromagenießer. Ausgangsbasis für alle Kaffeeprodukte.

### wedl's bohne

Mit dieser Röstmischung aus erlesenen Arabica- und Robusta Bohnen bietet das Hause Wedl nun ein optimales Produkt für beinahe jeden Einsatzbereich. Diese Mischung ist hervorragend geeignet für alle Brühmaschinen, Halb- und Vollautomaten.



wedl's bohne SUCCESS



wedl's bohne

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015480	wedl's bohne SUCCESS	1000 g	ganze Bohne
015482	wedl's bohne SUCCESS	1000 g	gemahlen (M2)
013226	wedl's bohne	1000 g	ganze Bohne
013228	wedl's bohne	1000 g	gemahlen (M2)



# Red & Black Coffee

## Das Temperament und die Vielfalt Südamerikas

Dieser Kaffee ist kein gewöhnlicher Kaffee. Er verlangt nach mehr Aufmerksamkeit, nach mehr Zeit und verspricht dafür mehr Genuss und Aroma. Diese Röstmischung birgt eine neue Kaffeekultur. Das Flair Südamerikas mit einem Hauch Brasiliens und einer Brise Samba. Das Ambiente pulsierenden Lebens, Leidenschaft und guten Geschmacks. Hergestellt aus ausschließlich hochwertigsten süd- und

mittelamerikanischen Arabica-Bohnen. Eine sorgfältige Auswahl des Rohkaffees und ein aufwendiges Röstverfahren, so entsteht dieser besonders belebende Kaffee. Kaffee, bei dem man das leidenschaftliche Prickeln am Gaumen spürt und das pure Leben auf der Zunge schmeckt.



Dieser vollmundige Südamerikaner ist in vier individuellen Kaffeemischungen mit unverwechselbarem Aroma erhältlich.

Red & Black Coffee

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
012280	El Premiado	1000 g	ganze Bohne
012230	El Grandioso	1000 g	ganze Bohne
012240	El Sabroso	1000 g	ganze Bohne
012220	El Biologico	1000 g	ganze Bohne

## L'Espresso originale Italiano

Die besten Hochland Arabica- und Robusta-Bohnen bilden die Basis für diese Espresso Mischung. Die Bohnen werden im Trommelröstverfahren medium dark geröstet. Die cremige Esspressomischung verkörpert die italienische Lebensfreude.

## Caffè Gran Crema

Ein harmonische Röstmischung aus 100 % erlesenen Arabica-Hochland-Bohnen. Ihr feines Bouquet macht sie zu einem Allrounder in der Gastronomie und die haselnussbraune Crema mit einer blumigen Note zeichnet sie aus.

## Caffè Filtro Gran Aroma

Eine Kaffeeröstung aus Arabica- und Robusta-Bohnen aus den besten Anbaugeländern der Welt, die mehrstufig vermahlen wird. Die Aromavielfalt und die ausbalancierte Geschmacksstruktur charakterisieren diese erlesene Filtermischung.



L'Espresso originale Italiano



Caffè Filtro Gran Aroma



Caffè Gran Crema

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
012098	L'Espresso originale Italiano	1000 g	ganze Bohne
012102	Caffè Filtro Gran Aroma	1000 g	gemahlen
012100	Caffè Gran Crema	1000 g	ganze Bohne

# Genusswelt Kaffee


**Bitte beachten Sie:**


Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.


©Wedl Handels-GmbH

Stand: November 2023

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)

**Wedl Innsbruck**  
Leopold-Wedl-Weg 1  
059335-2200

**Zustelldienst Tirol  
und Vorarlberg**  
059335-2260

**Wedl St. Johann  
im Pongau**  
Industriestraße 32  
059335-2500

**Wedl Saalfelden**  
Industriestraße 2  
059335-2400

**Zustelldienst Salzburg**  
059335-4400

**Wedl Villach**  
Karawankenweg 22  
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,  
Osttirol, Steiermark**  
059335-4860

**Wedl Vöcklabruck**  
Salzburger Straße 52  
059335-2700

**Wedl Ried im Innkreis**  
Kasernstraße 4  
059335-2600

**Wedl Wien**  
Linzer Straße 235-237  
059335-3680

**Wedl**  
seit 1904