



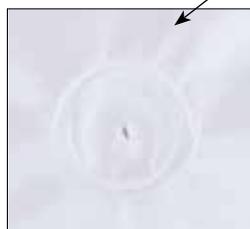


Höchste Qualität vom Anbau bis in die Tasse

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.

Der typisch samtige Geschmack und ein perfekt abgerundetes Aroma, die edle Säure sowie eine dichte, dunkelbraune Crema kennzeichnen diese sehr kräftige Kaffeemischung.



Die 1 kg Verpackung ist mit einem Aromaschutzventil ausgestattet. Dieses erlaubt dem Kaffee zu "atmen", ohne dass jedoch Sauerstoff in die Packung eindringen kann. So bleiben Geschmack und Aroma erhalten!

Artikelnummer	Produkt	Gewicht in Gramm	Beschreibung	Verpackung per Karton
010001 4	TESTA ROSSA caffè AT	1000	ganze Bohne	6
010000 7	TESTA ROSSA caffè IT	1000	ganze Bohne	6
010003 8	TESTA ROSSA caffè BiOrganic	1000	ganze Bohne	6

*Unverwechselbarer TESTA ROSSA caffè
Genuss, jetzt neu in Bio-Qualität!*



TESTA ROSSA caffè BiOrganic ist eine Mischung hochwertiger Bio 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 Vanillenoten folgen.

Setzen Sie selbst ein Zeichen und probieren Sie den TESTA ROSSA caffè BiOrganic!



BiOrganic



Kaffeekapseln mit echtem Testa Rossa caffè

35 ml



100% arabica *Espresso*

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 Esspressogenuss.

90 ml



caffè lungo

Die ausgereifte Mischung edler Arabica Sorten verleiht dem Caffè Lungo seinen sanften und milden Charakter. Sorgfältig ausgesuchte Bohnen geben diesem Kaffee seine typisch fruchtige Note mit schokoladigem Aroma.

25 ml



Espresso ristretto

Eine ausgewogene Komposition verschiedener Arabica- und Robustabohnen verleiht dem Espresso Ristretto seine besondere Intensität und sein gehaltvolles Aroma. Der ideale Kaffee für anspruchsvolle Kaffeegenießer.



Artikelnummer	TESTA ROSSA caffè	Gewicht in g pro Kapsel	Beschreibung	Verpackung per Karton
016260 9	Espresso 100% Arabica	5	Kapsel	Schachtel à 10 Kapseln, Karton à 16 Schachteln
016261 6	Lungo	5	Kapsel	Schachtel à 10 Kapseln, Karton à 16 Schachteln
016262 3	Espresso Ristretto	5	Kapsel	Schachtel à 10 Kapseln, Karton à 16 Schachteln

Inhalt: 10 Kapseln gerösteter und gemahlener TESTA ROSSA caffè, geeignet für die TESTA ROSSA caffè Kapselmaschine, aber auch für Maschinen der Marke Nespresso®* vom Typ Citiz, Pixie, Essenza, Inissia, U und Maestria.

*Die Marke ist kein Eigentum von Wedl & Hofmann Ges.m.b.H. oder von verbundenen Unternehmen.

Großer Genuss perfekt dosiert



Dose

Pads

Artikelnummer	TESTA ROSSA caffè	Gewicht in g	Beschreibung	Verpackung per Karton
010028 1	Dose	250	ganze Bohne	8
010030 4	Dose	250	gemahlen	8
010032 8	Espresso Pads	126 (18*7)	Pads	6
010033 5	Espresso Pads entkoffeiniert	126 (18*7)	Pads	6

Zucker

Crocale

Kekse



Artikelnummer	TESTA ROSSA caffè	Inhalt per Karton
119713 6	Zuckersticks	1000 Portionen
269791 8	Crocale	1800 g
228018 9	Schokokeks	4*250 g

Accessoires im klassischen Look ...



Artikel 588892 4
Cappuccino Tasse 180 ml

Artikel 588966 2
Espresso Tasse

Artikel 588896 2
Latte Macchiato Glas

Artikel 588894 8
Wasser Glas



Artikel 588891 7
Latte Tasse 250 ml



Artikel 588976 1
Heißgetränkbecher 0,2 l

Artikel 588997 6
Deckel



Artikel 588975 4
Heißgetränkbecher 0,1 l
klein, ohne Deckel



Artikel 588996 9
Hartpapierbecher 0,4 l

Artikel 588998 3
Deckel



Artikel 912920 7
Servietten 33x33 cm,
3-lagig



Artikel 912915 3
Servietten 15x15 cm, 1-lagig



Artikel 913516 1
Tassendeckchen



Artikel 500900 8
Serviertablett rutschfest

Artikel 365104 9
Werbeleuchte
zweiseitig, bombiert
50x50 cm



Artikel 590099 2
Aschenbecher



Artikel 530240 6
Sonnenschirm groß
3 x 3 m, (ohne Sockel)

Artikel 530236 9
Sonnenschirm klein
Ø 2 m, (ohne Sockel)

Symbolbild



Artikel 365880 2
Wanduhr Aluminium



Artikel 349993 1
Bistroschürze schwarz
 80x100 cm, medium, mit Taschen

Artikel 349994 8
Bistroschürze schwarz 70x60 cm
 kurz, ohne Taschen



Artikel 349996 2
Bistroschürze rot 80x100 cm
 medium, mit Taschen

Artikel 349995 5
Bistroschürze rot 100x100 cm
 lang, ohne Taschen



Polo Shirts - Damen

- Artikel 25696 2 - S
- Artikel 25696 3 - M
- Artikel 25696 4 - L
- Artikel 25696 1 - XL
- Artikel 25696 5 - XXL

Polo Shirts - Herren

- Artikel 25695 7 - S
- Artikel 25695 8 - M
- Artikel 25695 9 - L
- Artikel 25695 6 - XL
- Artikel 25695 5 - XXL



Artikel 349999 3
Kellnertasche
 schwarz, (exkl. Inhalt)



die Kunst Kaffee zu bereiten!

WEDL

KAFFEEAKADEMIE

Was Kellermeister und Sommelier beim Wein sind, sind Röstmeister und Barista bei den edlen Bohnen. So erwerben die Teilnehmer des Basiskurses beispielsweise umfangreiche theoretische Kenntnisse rund um den Kaffee. Das umfasst den Kaffeeanbau, die verschiedenen Sorten genauso wie auch die Methoden der Röstung, oder die richtige Einstellung einer Kaffeemaschine. Der praktische Teil kommt natürlich nicht zu kurz, denn die unterschiedlichen Zubereitungsarten, das richtige Milchsäumen und nicht zuletzt die korrekte Maschinenpflege gehören zum Handwerkszeug eines jeden Profi- und Home-Baristas.



2006 wurde die Wedl Kaffee Akademie in Mils bei Hall i.T. eingerichtet, um die Kaffee-Kultur im Land zu heben. Denn was nützt das beste Grundprodukt, wenn Mensch und Maschine nicht mithalten können. Die Wedl Kaffee-Akademie hat es sich zur Aufgabe gemacht, fachliche Kenntnisse rund um den Kaffee, der Liebe und Passion für den Kaffee und seiner Zubereitung zu vermitteln. In den diversen Kursen lehren zertifizierte Baristas sowohl theoretisches als auch praktisches Fachwissen. Die Tore der Wedl Kaffee Akademie stehen allen offen, egal, ob man das erworbene Wissen privat oder beruflich nutzen möchte. Die entsprechenden Levels reichen von der Grundausbildung bis zur hohen Schule der Latte-Art Kreationen.

Nähere Informationen zur Wedl Kaffeeakademie entnehmen Sie unserer Webseite - www.wedlkaffee.com/kaffee-akademie





DALLA
CORTE espresso coffee systems

K30 ES



K30 TV



grind on demand

Das Beste, was Ihrem Kaffee passieren kann!

Wasser Optimierung mit innovativer Technologie von BWT water+more



Für die natürliche Balance
Ihres Kaffeewassers



Das Filtersystem BWT bestmax BALANCE gibt keine unerwünschten Stoffe an das Wasser ab. Das bezogene Wasser enthält weder Silberionen noch bedenkliche Phosphate und ist frei von Natrium bzw. Kalium. Dieses Wasser befindet sich in einem natürlichen Gleichgewicht und eignet sich vorzüglich zur Herstellung von Kaffee- und Teespezialitäten.

www.joy-of-coffee.at



Love Coffee

JOY
of coffee®

Konzepte für unbeschwertem Kaffeegenuss!

Innsbruckerstraße 28/2 · 6300 Wörgl
Tel. +43 5332 90818 · Mobil: +43 676 84 30 68 100
e-mail: deutsch-andreas@snw.at

jura
Servicepartner



TESTA ROSSA CAFFÈBAR **FRANCHISE**

Der große Erfolg des TESTA ROSSA caffè hat uns dazu bewogen, rund um die Bohne ein italienisches Kaffeebar-Konzept zu entwickeln, die TESTA ROSSA caffèbar. Das Konzept wurde über mehrere Jahre hinweg in eigenen Filialen erprobt und ständig weiterentwickelt, bevor die ersten Franchiselizenzen vergeben wurden. Verschiedene Betriebstypen bieten heute für jeden Standort und jedes Anforderungsprofil die ideale Lösung. Die Expansion in weitere europäische Staaten ist vorgesehen.



TESTA ROSSA
CAFFÈBAR

www.testarossacaffe.com



Wedl & Hofmann Ges.m.b.H.
Leopold Wedl Str. 1
A - 6068 Mils bei Hall i. Tirol
Austria

tel. +43 (0)5 9335 1955
fax +43 (0)5 9335 1959
kaffee@wedl.com
www.wedlkaffee.com

 /handelshaus.wedl

© Wedl & Hofmann Ges.m.b.H.
Stand: Juli 2018
Druck: 5760 Saalfelden
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

