




*Du hattest die Augen noch nicht
geöffnet und sein Aroma hatte schon
Deine Träume erfüllt.*

**Unsere bedeutendste Qualität liegt
in der Qualität.**



Seit dem Rauchswhall der Eröffnung sind viele Jahre vergangen, aber die kostbaren Zutaten, die der Beginn der Geschichte und der Antrieb für die Erfolge der Rösterei Varesina Caffè waren, sind der Zeit nicht gewichen. Ein geschäftlicher Erfolg, der auf festen Werten wie wahrer Leidenschaft und penibler Sorgfalt in allen Arbeitsphasen sowie der kontinuierlichen Suche nach qualitativer Vollkommenheit und bestmöglichem Service basiert. Das Resultat wird täglich an den Theken der Kaffeebars und Kaffeehäuser serviert: Kaffeemischungen, die Dank der unerbittlichen Auslese der Rohstoffe feinstes Aroma und feinsten Geschmack besitzen. Nur die besten grünen Kaffeebohnen von den Plantagen in Mittel- und Südamerika werden zu Varesina Caffè.





Eine geschickte Mischung aus Leidenschaft, Tradition und Technologie.

Der Eingang des Rohkaffees ist immer ein Ereignis: Er ist das Ende einer Wartezeit und der Beginn eines heiklen Verarbeitungsprozesses. Nach der Reinigung erfolgt eine weitere Auslese des „grünen Goldes“, die mit der Einlagerung in Silos beendet wird. Die Silos verfügen über 20 Einzelabteilungen entsprechend der Herkunftsorte der Rohkaffeesorten. Dank einer Kombination der kontinuierlichen technologischen Weiterentwicklung (die Rösterei Varesina Caffè verfügt über die besten auf dem Markt erhältlichen Anlagen) und der sorgfältigen Einhaltung der Tradition ermöglicht uns die Röstungsphase die Herstellung von Qualitätsmischungen. Dies versetzt uns in die Lage, den Anforderungen aller italienischen und ausländischen „Kaffeeliebhaber“ gerecht zu werden. Viele Röstungsvarianten, die ein einziges Ziel verfolgen: Die Betonung der Eigenschaften jeder einzelnen Mischung, um ihnen ein unverkennbares Aroma und einen unvergesslichen Duft zu verleihen... wie die erste unvergessliche rauchende Mischung des Jahres 1919.

Die Rösterei Varesina Caffè produziert mit ihrem eigenen Markennamen entkoffeinierten Kaffee, Malzkaffee, Trinkschokolade, Zucker und Süßstoff. Eine Qualitätsgewähr für eine große Produktfamilie.



Die Geschichte einer Leidenschaft.

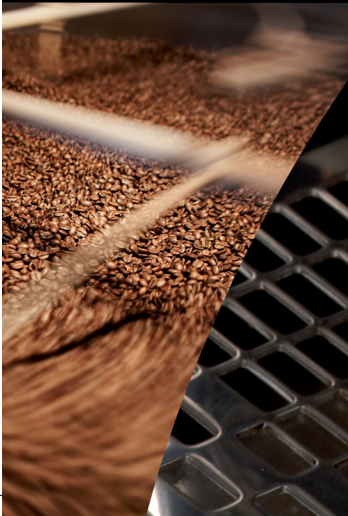
Regeln und Kniffe für einen Espresso nach allen Regeln der Kunst.

Wer die Kaffeemischungen der Rösterei Varesina Caffè verwendet, sollte sorgfältig auf den Allgemeinzustand der Espressomaschine achten und dabei stets den Abnutzungsgrad der Dichtungen im Auge behalten. Außerdem sollte man sich davon überzeugen, dass das Kaffeepulver korrekt gemahlen und gepresst ist, das Wasser rein ist und den richtigen Härtegrad besitzt.

Die korrekte Menge für einen ausgezeichneten Espresso beträgt etwa 30 ml und bei einem Wasserdruck von 9 Atmosphären im Heizkessel sind für diese Dosierung etwa 25-30 Sekunden erforderlich.

Wenige Regeln, zu denen sich eine ungeschriebene, aber nicht weniger wichtige Regel gesellt: Die Erfahrung und die Geschicklichkeit desjenigen, der die Espressomaschine bedient. Er sollte sogar den Himmel im Auge behalten. Es ist nämlich erwiesen, dass die Witterung das gute Gelingen des Endprodukts beeinflusst!

*Eine Spur zarter
Poesie*



Espressomischung Silver (100% Arabica)

Dank einer besonders sorgfältigen Auslese von Arabica-Sorten aus Mittel- und Südamerika ist es uns gelungen einen Gourmetespresso mit ausgeglichenem, besonders feinem Geschmack und niedrigem Koffein- und Fettgehalt zu gewinnen. Mit seiner schönen, beständigen und cremigen Schaumkrone ist sein Aussehen in der Tasse hervorragend.

Espressomischung Top Quality (95% Arabica 5% Robusta)

Sie ist das Resultat einer sorgfältigen Mischung bester Rohkaffees. Gekennzeichnet durch einen hohen Anteil verschiedener Arabica-Sorten und einer kleinen erlesenen Robusta-Zusammensetzung, erreicht sie einen weichen und gleichzeitig entschiedeneren Geschmack und eine kompaktere cremige Schaumkrone. Es handelt sich hier um ein Produkt, das den Unterschied macht und den Ansprüchen wahrer Kaffeeprofis gerecht wird.



Code	Gewicht	Typ
10156	1000 g	Bohnen
Anzahl Karton		Anzahl Palette
12		480



Code	Gewicht	Typ
10107	1000 g	Bohnen
Anzahl Karton		Anzahl Palette
12		480

Espressomischung Martin (80% Arabica 20% Robusta)

Mit einem besonders hohen Anteil an Arabica-Bohnen aus den oben genannten Plantagen haben wir eine besonders zarte und harmonische Mischung kreiert. Dank der Verwendung eines kleinen Anteils qualitativ hochwertiger Robusta-Bohnen ist der cremige Schaum beständig.

Kaffee Cream (80% Arabica 20% Robusta)

Diese Mischung ist das Ergebnis einer Wette, bei der die Rösterei Varesina Caffè zeigt, wie weit sie auf die Ansprüche ihrer Kunden eingehen kann. So entsteht Kaffee Cream, eine Mischung, die sich durch zwei wichtige Bestandteile abhebt: die sorgfältige Auslese von Kaffees der Sorten Arabica und Robusta und das spezielle Röstungsverfahren. Diese beiden Eigenschaften ergeben eine Tasse mit 200ml Kaffee Cream, der sich durch helle Färbung, cremigen Schaum und milden Geschmack auszeichnet. Eine Kaffeemischung für die Märkte, die ein typisches verdünntes Extrakt wünschen.



Code	Gewicht	Typ
10108	1000 g	Bohnen
	Anzahl Karton	Anzahl Palette
	12	480



Code	Gewicht	Typ
10115	1000 g	Bohnen
	Anzahl Karton	Anzahl Palette
	12	480

Espressomischung Plata (60% Arabica 40% Robusta)

Für die Liebhaber des vollmundigen Geschmacks haben wir diese Mischung kreiert. Sie besteht aus mittelamerikanischen und orientalischen Kaffees, unter anderem auch den erlesenen indischen Kaffees.

Espressomischung Junior (50% Arabica 50% Robusta)

Die Vereinigung der besten Kaffees der Sorten Arabica und Robusta gab uns die Möglichkeit eine besonders vollmundige Mischung mit klarem Geschmack zu gewinnen.



Code	Gewicht	Typ
10121	1000 g	Bohnen
Anzahl Karton		Anzahl Palette
12		480



Code	Gewicht	Typ
10123	1000 g	Bohnen
Anzahl Karton		Anzahl Palette
12		480

Rascher Service für jeden Anspruch.

Die Kaffeerösterei Varesina Caffè hat ein engmaschiges Vertriebsnetz aufgebaut und sich damit den Besonderheiten und Erfordernissen des Marktes angepasst.

Neben Kaffeebars, Restaurants und Hotels zählen auch die Endverbraucher, die unseren hervorragenden Espressokaffee zu jeder Tageszeit kosten möchten, zu unseren Kunden.

Unser Kundenservice handelt rasch, liefert pünktlich, arbeitet professionell und geht gerne auf alle Anforderungen ein.



*Mein Leben habe ich mit
Kaffeelöffeln gemessen.*

(Thomas Stearns Eliot)

