



KAFFEEGENUSS MIT CHARAKTER.

Ausgewählte Bohnen. Schonende Röstung. Einfach ausgezeichnet.

GUTER KAFFEE BEGINNT MIT BESTEN BOHNEN.

Unsere Kaffeesorten bestehen aus ganzen Bohnen aus ausgewählten Hochlandregionen – darunter Mittel- und Südamerika sowie Asien. Die klimatischen Bedingungen dieser Anbauggebiete sorgen für besonders aromatische Kaffeeirschen mit feiner Säurestruktur und vollmundigem Geschmack.

Veredelt werden die Bohnen in einem traditionellen, langsamen Röstverfahren. Durch die schonende Trommelröstung entfalten sich die Aromen besonders gleichmäßig – für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis mit dichter Crema und weichem Nachklang.

Unsere Röstungen sind optimal auf die Zubereitung mit den W & S UNO PERFETTO Kaffeemaschinen abgestimmt. Ob pur als Espresso oder als Basis für Cappuccino & Latte Macchiato: Jede Tasse bringt ein Stück Kaffeekultur in Ihren Alltag.

MEHR ALS EIN MOMENT – ECHTER GENUSS.

- ➔ Ganze Bohnen für maximale Frische und volles Aroma
- ➔ Schonende Trommelröstung für beste Bekömmlichkeit
- ➔ Ideal für alle gängigen Kaffeevollautomaten
- ➔ Kombinierbar mit Milchtoppings - wahlweise Magermilch oder 100 % Echtmilch-Granulat

Weitere Sorten stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage vor.

Kennen Sie auch unser vielfältiges Zubehör?

Von Toppings und Edelstahlkannen bis hin zu Reinigungsmitteln – für perfekten Kaffeegenuss bis ins Detail.





NAPOLI – Kräftig. Würzig. Authentisch.
40 % Arabica / 60 % Robusta

Dieser Espresso ist kein Leisetreter – er ist ein Statement.

Mit seiner dunklen Röstung, der intensiven Würze und einer markanten Bitternote erinnert er an den typischen Geschmack süditalienischer Espresso-bars, wo Kaffee mit Leidenschaft zelebriert wird. Die Mischung aus 40 % Arabica und 60 % Robusta verleiht dem Napoli einen vollmundigen Körper, eine satte, goldbraune Crema und ein langes, kraftvolles Finish. Ein idealer Begleiter für Espresso pur oder als Basis für einen charaktervollen Cappuccino.



MILANO – Sanft. Elegant. Vielschichtig.
20 % Arabica / 80 % Robusta

Milano ist der feine Kontrast – zurückhaltend, aber tiefgründig.

Mit seiner mittleren Röstung und dem runden Körper zeigt Milano, wie harmonisch Kaffee sein kann. Zarte Aromen von Schokolade und Haselnuss verbinden sich mit einer ausgewogenen Säure – für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis. Die kräftige Basis liefert ein hoher Robusta-Anteil (80 %), während 20 % Arabica feine Nuancen beisteuern. Ob als Café-Crema oder milchige Spezialität – Milano entfaltet seine Stärke in jeder Zubereitungsform.

BESTELLFORMULAR

Einfach ausfüllen, per Fax oder Mail senden.

Preise Stand März 2025. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Stückzahl	Einheit	Produkt	Preis
	1 kg	NAPOLI Röstkaffee, ganze Bohne Intensiv, würzig, mit dichter Crema	€ 19,90
	1 kg	MILANO Röstkaffee, ganze Bohne Kräftig, ausgewogen, mit schokoladiger Note	€ 25,95

Preise verstehen sich pro Einheit, zzgl. Frachtkosten und gesetzlicher MwSt. Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Firma:

Ansprechpartner:

Durchwahl:

E-Mail:

ANTWORTFAX +49 (0)7042 / 35 974 40



W & S Verpflegungswelt GmbH
 Lehmgrube 3
 D-71665 Vaihingen/Enz

Telefon: +49 (0)7042 / 35 974 20
 Telefax: +49 (0)7042 / 35 974 40
 info@verpflegungswelt.de

www.verpflegungswelt.de