



Ihre Partner zum Kaffeegenuss

1. Wien:

Julius Meinel Austria GmbH
 Julius-Meinl-Gasse 3-7, A-1160 Wien
 Telefon: +43 / 1 - 488 60-0
 Telefax: +43 / 1 - 488 60-1306
 E-Mail: vertrieb@meinl.at
 Internet: www.zumtobel-kaffee.at

2. Fellbach:

Klaus Benz
 Waiblinger Straße 53, D-70734 Fellbach
 Telefon: +49 / 711 - 578 857 44
 Telefax: +49 / 711 - 578 857 22
 E-Mail: klaus.benz.zumtobel@t-online.de
 Internet: www.zumtobel-gourmet-kaffee.de

3. Kempen:

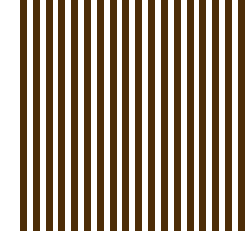
Kaffeemühle
 Heinz-Josef Stevens
 Rosenstraße 3a, D-47906 Kempen
 Telefon: +49 / 21 - 523 294
 Telefax: +49 / 21 - 529 125 66
 E-Mail: stevens.info@kaffee-muehle.com

4. Celle:

Kahlke GmbH & Co.KG
 Maschweg 16, D-29227 Celle
 Telefon: +49 / 5141 - 977 259-0
 Telefax: +49 / 5141 - 977 259-90
 E-Mail: info@di-to-kahlke.de
 Internet: www.di-to-kahlke.de

5. Lübeck:

Martens Backbedarf
 Spenglerstraße 45-55, D-23556 Lübeck
 Telefon: +49 / 451 - 879 67-0
 Telefax: +49 / 451 - 879 67-20
 E-Mail: info@martens-backbedarf.de
 Internet: www.martens-backbedarf.de



ZUMTOBEL
Gourmet-Kaffee

Genuss erleben

Kaffee-Komposition für wahre Kenner



DIE PRÄSENTATION

Wahrer Kaffeegenuss beginnt mit einer perfekten Präsentation.

Da der Einkauf von Kaffee oft sehr spontan erfolgt, ist das Umfeld der Kaffeepplatzierung für die Kaufentscheidung besonders wichtig. Deshalb haben wir ein modernes und attraktives Warenträgersystem entwickelt, das sich unkompliziert und formschön in das Umfeld unserer Kunden einfügt und auch ihren spezifischen Bedürfnissen optimal angepasst werden kann.

- Die Depotausstattung stellen wir Ihnen zur exklusiven Präsentation von Zumtobel Produkten zur Verfügung.
- Unser Kaffeefachberater hilft Ihnen bei der Installation der Depotausstattung und der Warenplatzierung.
- Unser Kaffeefachberater besucht Sie regelmäßig und sorgt für prompte Lieferung von Nachbestellungen.
- Wir beraten Sie auch gerne bei der standortspezifischen Produktzusammenstellung.



Kaffeekultur in Ihrem Geschäft

DIE IDEE

Wahre Kaffeegenießer achten auf gute Beratung.

Kaffee wird daher immer häufiger im Fachhandel gekauft. Für Bäckereien, Konditoreien, Spezialitätengeschäfte, aber auch für Convenience-Stores ergeben sich dadurch Möglichkeiten, Zusatzumsätze zu erzielen.

Dem Fachhandel bietet das Zumtobel Gourmet-Kaffee-Angebot einen Qualitätsstatus und eine Eigenständigkeit gegenüber anderen Anbietern. Aus diesem Grund ist es unser Ziel, Kaffeeprodukte von höchster Qualität mit einer attraktiven Systemlösung für die Warenpräsentation anzubieten.

DIE PRODUKTE

Wahrer Kaffeegenuss beginnt mit einer guten Auswahl.

Aufbauend auf unsere jahrzehntelange Tradition in der Herstellung von Gourmet-Kaffee für die gehobene Gastronomie haben wir für die unterschiedlichen Bedürfnisse der Konsumenten sieben erstklassige Kaffeemischungen entwickelt. Jede von ihnen besteht aus erlesensten Rohkaffeesorten der besten Anbaugebiete der Welt und wird nach traditionellem Verfahren geröstet und veredelt. Jede Mischung hat ihren eigenen Charakter und ist eine absolute Spezialität ihrer Kategorie.



Melange

Der ideale Kaffee für das Frühstück und die Pause am Nachmittag. Sehr aromatisch und elegant. Eignet sich hervorragend für die unterschiedlichsten Kaffeevariationen. Mild geröstet.



Sanft

Dieser Kaffee aus Arabica-Bohnen verdankt einer Spezialveredelung seinen reizarmen und ausgesprochen bekömmlichen Charakter. Eine Spezialität für Liebhaber schonenden Kaffeegenusses.



Mild

Eine Besonderheit aus naturmilden Rohkaffeesorten der süd- und mittelamerikanischen Hochländer. Diese Sorte ist besonders fein, sehr mild und überzeugt durch ihr exzellentes Aroma. Eignet sich für alle Kaffeevariationen.



Creme

Eine Spezialität für Kenner. Hochwertige Arabica-Sorten. Sehr aromatisch, ausgewogen und vollmundig. Etwas kräftiger im Geschmack, aber ohne starke Säure. Empfiehlt sich auch für einen milden Espresso.



Kräftig

Der Muntermacher für den Tag. Er verblüfft durch seinen rassigen Geschmack und das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis. Der Kräftige kann sowohl auf der Espressomaschine als auch als Filterkaffee zubereitet werden.



Entkoffeiniert

Eine entkoffeinierte Hochlandmischung aus edelsten Arabica-Sorten. Obwohl entkoffeiniert, hat dieser Kaffee ein unvergleichliches Aroma. Eine absolute Spezialität aus dem Hause Zumtobel, besonders für die Abendstunden.



Angelo

Die typisch italienische Espresso-Mischung. Ein starker ausgewogener Kaffee mit einer feinporigen, samtigen Crema. Mit seinem vollmundigen Aroma eignet er sich sowohl für den Café Ristretto als auch für geschmackvollen Cappuccino.



DIE VORTEILE

Wahrer Kaffeegenuss bietet Qualität und Vorteile.

Zumtobel Gourmet-Kaffee wird exklusiv über den Fachhandel vertrieben und stilvoll im attraktiven Verkaufsregal präsentiert. Unser breites Kaffeesortiment bietet sieben Sorten für jeden Bedarf. Zumtobel Gourmet-Kaffee ist sowohl als Bohne als auch gemahlen in 500 g und 250 g erhältlich. Ganzjährige Aktionen schaffen verstärktes Interesse bei Ihren Kunden, und die hohe Gewinnspanne macht unsere Angebote noch attraktiver für Sie.

- Hohe Nettospanne
- Feinste Kaffeequalität in edler Verpackung
- Modernes, hochwertiges und flexibles Depotkonzept
- Umfangreiches Displaymaterial
- Kein Massenprodukt
- Exklusivität durch selektive Vermarktung
- Topservice und Unterstützung vor Ort durch engagierte Kaffeefachberater
- Spitzenqualität auch für den Kaffeeausschank im Geschäft
- Traditionsreiches Unternehmen als Kaffeepartner