

Pellini Caffè Crema Italiana

ganze Bohnen: Robusta, Arabica

ganze Bohnen: Robusta, Arabica

Art. Nr.: 780.040

Hersteller: Pellini Caffè

Herkunft: Italien /

Liefereinheit: 6 Packungen á 1000 Gramm



Verwendungshinweise

Italienische Kaffeespezialitäten:

Cappuccino: Besteht aus je einem Drittel Espresso, heißer Milch und Milchschaum und wird in der Regel mit Kakaopulver bestreut. Italiener trinken ihn nur vormittags.

Latte Macchiato (dt. befleckte Milch): In ein G

Herstellerinformationen

Pellini Caffè steht für Espresso-Tradition mit modernem Qualitätsanspruch. Die Rösterei aus Verona verbindet sorgfältige Bohnenauswahl, schonende Röstung und konsequente sensorische Kontrolle - fuer einen Kaffee, der in der Gastronomie genauso ueberzeugt wie im Fachhandel.

Herkunft & Philosophie

Italienischer Kaffee ist mehr als ein Getraenk - er ist Ritual, Handwerk und Genusskultur. Pellini setzt auf Balance, Eleganz und Konstanz in der Tasse. Jede Mischung ist darauf ausgelegt, den typischen italienischen Charakter zu liefern: aromatisch, rund und mit cremiger Textur.

Qualitaet, die man schmeckt

Pellini selektiert Rohkaffees praezise und stimmt die Roestung so ab, dass Aromen sauber herausgearbeitet und Bitterkeit vermieden werden. Das Ergebnis sind Kaffees mit klarer Aromatik, harmonischer Struktur und zuverlaessiger Performance - vom ersten bis zum

letzten Shot.

sorgfaeltige Auswahl geeigneter Anbaugelände und Qualitäten

schonende Röstführung für eine ausgewogene Aromenausprägung

kontinuierliche sensorische und technische Qualitätskontrolle

Perfekt für Gastronomie, Hotellerie und Fachhandel

In der Gastronomie zählt Verlässlichkeit: stabile Ergebnisse, gute Extraktionsfähigkeit und ein Geschmacksprofil, das Gäste wiedererkennen und schätzen. Pellini passt zu klassischen Espresso-Konzepten ebenso wie zu modernen Kaffeearten. Für den Fachhandel bietet Pellini eine klare Premium-Positionierung, hohe Markenwirkung und einen Stil, der Endverbraucher anspricht: italienische Herkunft, geschmackliche Präzision und ein Auftritt, der Vertrauen schafft.

Anwendungen: Espresso, Cappuccino & Milchgetränke

Ob als intensiver Espresso, cremiger Cappuccino oder als Basis für Latte-Varianten: Pellini überzeugt durch harmonische Balance, angenehme Fülle und ein rundes Gesamtbild. Ideal für Betriebe, die sowohl klassischen italienischen Espresso als auch milchbasierte Kaffeespezialitäten in konstant hoher Qualität anbieten möchten.

Pellini Caffè bei uns entdecken

Entdecken Sie Pellini Caffè als Premium-Ergänzung für Ihr Sortiment oder Ihre Kaffeearte. Gerne beraten wir Sie zur passenden Auswahl für Ihren Einsatzbereich - von Gastronomie über Büro bis Fachhandel.

Stand: 27.05.2026 17:07 Uhr