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 &amp, 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 Anbaugebiete und Qualitaeten
schonende Roestfuehrung fuer eine ausgewogene Aromenauspraegung
kontinuierliche sensorische und technische Qualitaetskontrolle

Perfekt fuer Gastronomie, Hotellerie und Fachhandel
In der Gastronomie zaehlt Verlaesslichkeit: stabile Ergebnisse, gute Extraktionsfaehigkeit und ein Geschmacksprofil, das Gaeste wiedererkennen und schaetzen. Pellini passt zu klassischen Espressokonzepten ebenso wie zu modernen Kaffeekarten. Fuer den Fachhandel bietet Pellini eine klare Premium-Positionierung, hohe Markenwirkung und einen Stil, der Endverbraucher anspricht: italienische Herkunft, geschmackliche Praezision und ein Auftritt, der Vertrauen schafft.

Anwendungen: Espresso, Cappuccino &amp, Milchgetraenke
Ob als intensiver Espresso, cremiger Cappuccino oder als Basis fuer Latte-Varianten: Pellini ueberzeugt durch harmonische Balance, angenehme Fuelle und ein rundes Gesamtbild. Ideal fuer Betriebe, die sowohl klassischen italienischen Espresso als auch milchbasierte Kaffeespezialitaeten in konstant hoher Qualitaet anbieten moechten.

Pellini Caffè bei uns entdecken
Entdecken Sie Pellini Caffè als Premium-Ergaenzung fuer Ihr Sortiment oder Ihre Kaffeekarte. Gern beraten wir Sie zur passenden Auswahl fuer Ihren Einsatzbereich - von Gastronomie ueber Buero bis Fachhandel.

Stand: 24.11.2026 09:04 Uhr