

## Zubereitung – Maschinen - Aroma

Egal wie Sie Ihren Kaffee zubereiten, mit einer Kaffeemaschine oder einem Vollautomaten, traditionell mit einer Stempelkanne zum Aufbrühen oder per Hand, alleine durch die Verwendung dieser hochwertigen Kaffee's werden Sie einen unvergleichlichen Gewinn an Aroma,



Geschmack und Genuss erzielen. Eine optimale Geschmacksausbeute wird jedoch erst durch den Einsatz professioneller Kaffee- und Espressomaschinen, wie in der Spitzengastronomie gebräuch-

lich, erreicht. Wir bieten für den Privat- und Geschäftsbereich sehr hochwertige professionelle Espressomaschinen, Vollautomaten und Kaffeemühlen an,



die als Vorbild die großen Barmaschinen in der gehobenen Gastronomie haben und qualitativ den sonst handelsüblichen Produkten bei weitem überlegen sind. Gerne informieren wir Sie fachkundig über deren Anwendung und ihre individuellen Einsatzmöglichkeiten. Informationen hierüber gibt in unserer Broschüre: „**Espressomaschinen u. Mühlen**“, oder auf unserer **Internetseite**.

## Versand – Öffnungszeiten - Sonstiges

Lieferung innerhalb der Bundesrepublik Deutschland zu den üblichen Versandkosten. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit.

### Zum Wohle der Genießer sind wir für Sie da:

**Montag, Dienstag und Freitag:**

**16:30 Uhr bis 19:00 Uhr**

**Samstag:**

**10:00 Uhr bis 14:00 Uhr**

**Ansonsten immer wenn wir zu Hause sind (außer Sonn- u. Feiertags), einfach anrufen oder vorbeikommen.**

# Wein & Espresso Treff Link

## Kaffee & Espresso Spezialitäten

## Preisliste

01 / 2018

63579 Freigericht  
Alte Burgstraße 4  
Telefon: 06055 - 84711  
Mobil: 0171 - 8594625  
Gourmetlink@web.de  
[www.wein-espresso-treff.de](http://www.wein-espresso-treff.de)

## RÖSTEREI W & S

Die 1998 gegründete Privatrösterei W & S verfolgt eine konsequente, zielstrebige und gradlinige Qualitätsphilosophie. Nur Kaffee aus den besten Anbaugebieten und Lagen der Erde, wie z.B. aus Latein- und Südamerika, Afrika, der Karibik und Asien dienen als Grundlage für die hochwertigen und außergewöhnlichen Kaffeemischungen und Länderspezialitäten. Diese Hochlandkaffee, die zum Teil in Lagen bis über 2000 Meter reifen, werden in einem aufwändigen Röstverfahren stets frisch geröstet. Die Kaffeerösterei W & S bietet somit Kaffee und Espressospezialitäten von exquisiter Qualität an, die höchsten Genuss an Aroma und Geschmack versprechen.

## MISCELA DELLA CASA LINK

### Espresso del Castello 500g 8,80 €

Unverwechselbar und individuell abgestimmt mit der Rösterei W & S wurde diese Espresso **Hausmischung** für uns kreiert und ist nur bei Wein & Espresso Treff Link erhältlich. Traditionelle Espressomischung bestehend aus 50% edlen Arabica's aus Brasilien harmonisch gemischt mit besten 50% Robusta aus Indien verleihen diesem Espresso sein unvergleichliches nussiges Aroma und haselnussfarbige Crema. Ein Espresso für Liebhaber von Latte Macchiato, Cappuccino oder Caffé-Latte, oder einfach nur als Espresso.

## PERMONTI - Gastronomiequalität

Unter der Produktlinie „PERMONTI“ wird Kaffee in Gastronomiequalität angeboten, den man sonst nur in erstklassigen Hotels und Caféhäusern findet.

### Espresso Intenso 500 g 8,80 €

Original italienische Espressomischung überwiegend aus Afrika mit kräftigem Geschmack und nussigen Aromen und einer außergewöhnlichen doppio Créma als Espresso. Ebenfalls gut geeignet für Latte Macchiato, Cappuccino oder Café-Latte. Mittlerer Röstgrad.

### Espresso Supremo 500 g 9,00 €

Exklusive italienische **Premium** Espressomischung aus Mittelamerika mit kräftigem Geschmack und würzigen Aromen und einer guten Créma, mittlerer Röstgrad. Ein Genuss als purer Espresso aber auch angenehm mild in Latte Macchiato, Cappuccino oder Café-Latte.

### Espresso Excelso 500g 9,00 €

Original italienische **Premium** Espressomischung für einen samtig vollmundigen Café und kräftigen Espresso. Mittlerer Röstgrad.

### Espresso Classico 500 g 9,00 €

#### **Entkoffeiniert**

Original italienische Espressomischung aus Südamerika mit kräftigem Geschmack und milden Aromen nach Marzipan und einer sehr guten Créma d' Oro, dunkler Röstgrad. Optimal geeignet für Latte Macchiato, Cappuccino oder Café-Latte, oder als kräftiger Espresso.

## PERMONTI - Gastronomiequalität

### Kaffee Crème 500 g 8,50 €

Auf höchstem Qualitätsniveau ausgesucht, schonend und mild veredelt und handverlesen, ist dieser Kaffee aus Südamerika gut geeignet für die Zubereitung in **Vollautomaten**, aber auch in herkömmlichen Haushaltskaffeemaschinen ergibt er einen wundervollen nussigen Körper wie man ihn in der Spitzengastronomie gewohnt ist. Wir empfehlen das traditionelle Aufbrühen in einer Pressstempelkanne zur optimalen Aroma- und Geschmacksentfaltung.

### Kaffee Fein & Mild 500 g 9,00 €

#### **Entkoffeiniert**

100% entkoffeinierte Arabica-Mischung aus Afrika. Besonders bekömmlich mit mildem Aroma nach Zartbitterschokolade, aber dennoch feurigem Geschmack. Langzeitröstung bei mittlerem Röstgrad.

## GOURMET - KAFFEE

Unter der Produktlinie „AUROMA“ werden nur Kaffeekreationen von allerhöchster Güte und aus den besten Anbaugebieten der Welt verwandt

### Kaffee Linz 500 g 9,90 €

Von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ besonders empfohlen. Edle Hochland-Mischung aus der Karibik und Asien, dunkler Röstgrad. Seinen schokoladigen Moccageschmack und sein besonders kräftiges und fruchtiges Aroma entwickelt dieser Kaffee besonders in einem guten Vollautomaten, aber auch herkömmlich mit der Kaffeemaschine aufgebrüht.