

Passione tutta italiana



Italienischer
Kaffeegenuss für
☞ Gastronomie,
☞ Hotellerie und
☞ Cafés
in höchster Qualität.



Vertrieb durch

Geyer
Food Konzept

Espresso Italiano

Espresso Italiano

Ein Espresso aus der besten Auswahl von brasilianischem Arabica und indischem Robusta. Mit angenehmem Body, fruchtigem Duft und einer lang haltenden Crema.



Gold Extra Bar

Gold Extra Bar

Caffè del Faro's Top-Marke. Ein einzigartiger Mix aus ausgesuchten Arabica- und indischen Robusta-Bohnen erfüllen höchste Ansprüche.



Suprema 100% Arabica

Suprema 100% Arabica

In dieser Röstung befinden sich ausschliesslich Arabica-Bohnen. Daraus entsteht ein aromatischer original Espresso mit einer feinen Crema.



Decaffeinato

Decaffeinato

Entkoffeinierter Kaffee für Ihre Gäste, die einen Kaffee ohne Koffein wünschen.



In der **1 kg Packung**: Gold Extra Bar, Suprema 100% Arabica und Espresso Italiano.

Im **3 kg Tank**: Gold Extra Bar und Espresso Italiano.

Als **Pad**: Espresso Italiano und Decaffeinato. Die Pads (7 g) sind einzeln aromafrisch versiegelt. Der Pad kann in Pad-Geräten oder im Siebträger verwendet werden. Somit können Sie auch Gästen, die einen koffeinfreien Kaffee wünschen eine sehr gute Qualität an frischem, entkoffeiniertem Kaffee anbieten.

Zubehör

Zubehör

Unser Zubehör zur Sicherung und Steigerung Ihres Abverkaufs und Präsentation der Marke »Caffè del Faro«

☞ Zuckertütchen 5 g

☞ Espressotassen

☞ Servietten

☞ Cappuccinotassen

☞ Serviettenspender

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in Ihrem Betrieb.

H. Geyer GmbH & Co. KG

Schillerstraße 29, D-88339 Bad Waldsee

Telefon (0 75 24) 992-0 · Telefax (0 75 24) 992-290

info@geyer-food.de · www.geyer-food.de

