



HIGHEST
QUALITY
SCHREYÖGG
1890

®



*Der Ortler ist mit 3.905 Metern der höchste Berg Südtirols und ein Alpines Wahrzeichen der Ostalpen.
Con un'altitudine di 3.905 m, l'Ortles è la vetta più elevata dell'Alto Adige e l'emblema delle Alpi Orientali.
At 3,905 metres, Ortler is the highest mountain of South Tyrol and a landmark of the Eastern Alps.*

Liebe Kaffeeliebhaber,

was ist das Geheimnis wirklich guten Kaffees? Diese Frage stellt sich unsere Familie nun schon seit 1890.

Die Antwort hat sich im Laufe der Jahrzehnte immer wieder aufs Neue bestätigt: Kaffee ist weit mehr als ein edles Genussmittel.

Er ist der höchste Ausdruck von Leidenschaft und Qualität. Eine Synergie aus Sorgfalt, Wissen und investierter Zeit.

Handverlesen, sortenrein langzeitgeröstet und mit viel Erfahrung zum einzigartigen Geschmackserlebnis – zum Genussgipfel! – veredelt.

In Ihren Händen halten Sie also so etwas wie das Gipfelbuch unseres Tuns.

Entdecken Sie das ALPS COFFEE Genießer-Sortiment und lassen Sie sich – Tasse für Tasse – von der Vielfalt der Aromen aus dem Hause Schreyögg inspirieren.

**Viel Freude bei der Expedition Kaffeegenuss!
Peter Schreyögg und Stefan Schreyögg**

Stimati amanti del caffè,

qual è il segreto di un caffè davvero buono? È, questa, una domanda che la nostra famiglia si pone ormai dal 1890.

Nel corso dei decenni, la risposta si è dimostrata sempre la stessa.

Il caffè è molto più di una pregiata bevanda. È la più alta espressione della passione e della qualità. Una sinergia di diligenza, conoscenza e investimento di tempo.

Il frutto della minuziosa selezione dei chicchi, della tostatura lenta delle singole varietà e di una lavorazione esperta in grado di elevare il caffè a un'esperienza gustativa unica – la vetta del piacere!

Ciò che avete in mano, dunque, è una sorta di libro di vetta del nostro operato. Scoprite l'assortimento ALPS COFFEE per veri buongustai e lasciatevi ispirare – tazza dopo tazza – dalla molteplicità degli aromi di casa Schreyögg.

**Buon viaggio alla scoperta del piacere del caffè!
Peter Schreyögg e Stefan Schreyögg**

Dear coffee lovers,

what is the secret of really good coffee? Our family has been asking this question ever since 1890.

The answer has been confirmed time and again over the decades.

Coffee is much more than just a premium beverage. It is the supreme expression of passion and quality. A synergy of care, knowledge and time invested.

Hand picking, long roasting of single origin coffees and applying extensive experience to achieve the unique taste adventure – enjoyment at its best! – refined.

So you are holding something like the summit register of our work in your hands.

Discover the ALPS COFFEE gourmet range and be inspired by the diversity of flavours from Schreyögg – cup for cup.

**Enjoy the coffee indulgence expedition!
Peter Schreyögg and Stefan Schreyögg**

Tradition & Erfahrung. Seit Generationen.

Tradizione & esperienza. Da generazioni.
Generations of tradition & experience.



Eine Familiengeschichte

Für die Südtiroler Kaffeerösterei Schreyögg ist Perfektion in der Tasse weit mehr als eine über Jahrzehnte gelebte Familientradition. Es ist Leidenschaft und das Streben nach dem Höchsten, nach dem Gipfel des Kaffeegeschmacks. Seit dem Gründungsjahr 1890 hat sich dabei Eines nie geändert: die Überzeugung, dass ein erstklassiges Endprodukt nur durch kompromisslos hohe Qualität und ehrliches Handwerk entstehen kann. Das beginnt bei der persönlich betreuten, strengen Selektion des Rohkaffees, führt über die Veredelung durch eine exakt auf das Produkt abgestimmte Röstung und findet schließlich in der Komposition für das perfekte Aroma seine Vollendung. Und gerade hier liegen die Stärken der Kaffeerösterei Schreyögg: 130 Jahre Erfahrung im Umgang mit dem edlen Produkt. 130 Jahre Familientradition. 130 Jahre Kaffeegenuss, direkt aus den Südtiroler Bergen. Dafür steht der Name Schreyögg, dafür steht ALPS COFFEE. Ein langer Weg, der schließlich im vollkommenen Kaffeemoment gipfelt.

Una storia di famiglia

Per la torrefazione altoatesina Schreyögg, la perfezione in tazza è ben più di una tradizione familiare tramandata di generazione in generazione. È passione e aspirazione a raggiungere i massimi livelli, la vetta del gusto del caffè. Dalla sua fondazione nel 1890, l'azienda ha sempre avuto un punto fermo: la convinzione che un prodotto finale di prim'ordine possa nascere solo da una qualità che non conosce compromessi e da una schietta maestria artigianale. Tutto ha inizio con la rigorosa selezione, curata personalmente, dei chicchi crudi, prosegue con una tostatura il cui grado è stabilito con estrema precisione in base allo specifico prodotto e si conclude con una composizione che sfocia nell'aroma perfetto. E proprio in questo consiste la forza della torrefazione Schreyögg: 130 anni di esperienza nella vendita di caffè di pregiata qualità. 130 anni di tradizione familiare. 130 anni di piacere del caffè nato tra le montagne altoatesine. Di questo è sinonimo Schreyögg, di questo è sinonimo ALPS COFFEE. Un lungo percorso che culmina in momenti perfetti dedicati al caffè.

A family history

For the Coffee Roasting Company Schreyögg from South Tyrol, perfection in the cup is a lot more than just a family tradition cultivated for decades. It is passion and striving for the ultimate, the peak of coffee flavour. Since the year of its foundation in 1890, one thing has never changed: we are convinced that a top-notch end product can only be the result of uncompromising top quality and honest craftsmanship. This starts with the personally monitored, strict selection of the raw coffee, continues with its refinement by careful roasting geared to the product, and finally reaches perfection in the composition for the perfect flavour. And this is where the strengths of the Coffee Roasting Company Schreyögg lie. 130 years of experience with the refined product. 130 years of family tradition. 130 years of coffee enjoyment, right from the mountains of South Tyrol. This is what Schreyögg stands for, this is what ALPS COFFEE stands for. A long way which finally culminates in the perfect range of coffees.

Zeitleiste

- 1890** Gründung des Unternehmens Schreyögg in Meran als „Spezereien- und Delikatessenhandlung“ mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt
- 1981** Spezialisierung auf die Kaffeeproduktion unter der Geschäftsführung von Peter Schreyögg
- 2001** Zertifizierung Bio
- 2006** Einführung eines integrierten Qualitätsmanagements und Erstzertifizierung IFS
Zertifizierung IFS – International Food Standard für die Lebensmittelbranche mit dem Prädikat „auf höherem Niveau“
- 2012** Gründung eines eigenen Schulungs- und Kompetenzzentrums
- 2013** Zertifizierung Fairtrade
- 2019** Neues Corporate Design Alps Coffee

Linea del tempo

- Fondazione dell'azienda Schreyögg a Merano quale negozio di specialità gastronomiche con prodotti coloniali e varietà di caffè da tutto il mondo
- Specializzazione nella produzione di caffè sotto la direzione di Peter Schreyögg
- Certificazione Bio
- Introduzione di un management di qualità e certificazione IFS
Certificazione IFS – International Food Standard per il settore alimentare con il livello di prestazione “Top level“
- Fondazione di un proprio centro di formazione e competenza
- Certificazione Fairtrade
- Nuovo Corporate Design Alps Coffee

Timeline

- The foundation of the Schreyögg company as a “dealer in spices and delicatessen” with colonial goods and coffees from all over the world
- Specialisation on the production of coffee under Peter Schreyögg's management
- Bio certification
- Introduction of a quality management and IFS certification
Certification under IFS – International Food Standard for the food industry with rating “Top level”
- Establishment of our own training and competence centre
- Fairtrade certification
- New Corporate Design Alps Coffee

4Q Qualität aus Überzeugung

Qualità per convinzione

We believe in quality

Die Quadriga der Exzellenz

Höchste Qualität? Für die Kaffeerösterei Schreyögg kein Versprechen, sondern eine Überzeugung! Im Laufe der Jahrzehnte hat das Familienunternehmen sein ganz eigenes vierstufiges Qualitätsmodell entwickelt, das keine Kompromisse kennt, wenn es um Perfektion in der Tasse geht.

Die Quadriga der Exzellenz ist aber längst nicht nur der Garant für Ihren persönlichen Genussmoment, sondern auch der Grundstein für das begehrte IFS-Siegel – der Ritterschlag für die Qualitätssicherung in der Lebensmittelbranche.

La quadriga dell'ecceellenza

La massima qualità? Per la torrefazione Schreyögg non è una mera promessa, ma una convinzione! Nel corso dei decenni, l'impresa familiare ha sviluppato un proprio modello in quattro punti per garantire una qualità che non conosce compromessi quando si parla della perfezione in tazza.

La quadriga dell'ecceellenza, tuttavia, non è solo ciò che vi assicura il vostro personale momento di piacere, ma è anche la chiave del conseguimento dell'ambito certificato IFS: il garante dell'assicurazione della qualità nel settore alimentare.

The quadriga of excellence

Top quality? For the Coffee Roasting Company Schreyögg, not just a promise, but our creed! Over the decades the family business has developed its very own four-level quality model which knows no compromise, when it comes to perfection in the cup. The quadriga of excellence, however, has long been not just the guarantee of your personal moment of enjoyment, but also the foundation of the sought-after IFS seal – the accolade for quality assurance in the food industry.



Q 1

Erstklassiger Rohkaffee

Keine Kompromisse, wenn es um die Qualität des Rohprodukts geht. Die sorgsame Selektion erstklassiger Kaffeebohnen von ausgewählten Plantagen ist für die Kaffeerösterei Schreyögg die Grundvoraussetzung für ein ausgezeichnetes Endprodukt.

Chicchi crudi di prim'ordine

Quando si tratta della qualità della materia prima, non si accettano compromessi. La meticolosa selezione di chicchi di prim'ordine da piantagioni selezionate è per la torrefazione Schreyögg il presupposto di base per un prodotto finale eccellente.

Premium-quality raw coffee

No compromise, when it comes to the quality of the raw product. The careful selection of premium-quality coffee beans from select coffee plantations is the basic prerequisite for an excellent end product from the Coffee Roasting Company Schreyögg.

Q 2

Sortenreine Langzeitröstung

Exakt und schonend. In einer rotierenden Trommel wird jede Kaffeesorte einzeln veredelt. Nur so kann die Röstzeit exakt auf die Eigenheiten des jeweiligen Rohprodukts abgestimmt und die Entwicklung der Aromen beeinflusst werden.

Tostatura lenta delle singole varietà

Le varietà di caffè vengono sottoposte separatamente a una lavorazione precisa e delicata in un tamburo rotante. Solo così è possibile regolare con esattezza il tempo di tostatura in base alle peculiarità della materia prima e influire sullo sviluppo degli aromi.

Long roasting of single-origin coffees

Accurate and gentle. Each coffee variety is refined individually in a rotating drum. This is the only way to adjust the roasting time exactly to the characteristics of the respective raw product and to influence the development of the flavours.

Q 3

Individuelle Aromakomposition

Harmonie der Aromen. Nach einer sorgfältigen optischen Kontrolle werden aus den unterschiedlich gerösteten Kaffeesorten mit viel Erfahrung und nach eigenen Rezepturen edelste Mischungen, die sogenannten Blends, komponiert.

Composizione individuale degli aromi

Aromi e armonia. Dopo un attento controllo visivo dei chicchi, tostati diversamente a seconda della varietà, si fa ricorso a una lunga esperienza e a ricette proprie per comporre miscele di grande raffinatezza, i cosiddetti blend.

Individual composition of flavours

Harmony of flavours. After careful optical control of the coffee varieties which underwent different types of roasting, our premium blends are composed with much experience according to our very own recipes.

Q 4

Ständige Qualitätsprüfung

Alpine Sorgfalt und Liebe zum Detail. Die laufende Qualitätskontrolle zählt ohne Frage zu den Erfolgsgeheimnissen der Kaffeerösterei Schreyögg. Hier wird nichts dem Zufall überlassen: Neben Messgeräten, sind die geschulte Nase und der Expertengaumen nach wie vor die wichtigsten Prüfinstanzen.

Controllo costante della qualità

Scrupolosità alpina e cura per i dettagli. Il continuo controllo della lavorazione è senza dubbio uno dei segreti del successo della torrefazione Schreyögg. A questo livello, non viene lasciato nulla al caso: oltre agli strumenti di misura, naso e palato esperti e allenati sono, oggi come un tempo, fondamentali per controlli accurati.

Ongoing quality control

Alpine care and love of detail. Ongoing quality control of the process is no doubt one of the secrets of the success of the Coffee Roasting Company Schreyögg. Nothing is left to chance. Apart from measuring equipment, the trained nose and the expert's palate are still the most important testing authorities.

BIO



Aus Liebe zur Umwelt

Alle Kaffeeprodukte, der Kaffeerösterei Schreyögg, die mit dem Bio-Siegel versehen sind, stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Der Anbau und die Pflege der Kaffeepflanzen erfolgen ohne die Verwendung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leicht löslichen mineralischen Düngemitteln. Die mit „Bio“ gekennzeichneten Produkte der Kaffeerösterei Schreyögg, unterliegen der EU-Bio-Verordnung, kontrolliert von IT BIO 006 (Firmennummer 01057B).

Per amor dell'ambiente

Tutti i caffè della torrefazione Schreyögg dotati del marchio Bio sono prodotti da agricoltura biologica. La coltivazione e la cura delle piante di caffè avvengono senza l'impiego di prodotti fitosanitari sintetici o fertilizzanti minerali facilmente solubili. I prodotti della torrefazione Schreyögg contrassegnati come „Bio“ sono soggetti alle prescrizioni europee relative alla produzione con metodo biologico e verificati dall'organismo di controllo IT BIO 006 (n. azienda 01057B).

Because we love the environment

Because we love the environment. All coffee products from the Coffee Roasting Company Schreyögg bearing the Bio seal come from controlled environmental farming. The coffee plants are grown and tended without any synthetic pesticides and highly soluble mineral fertilisers. The Schreyögg products marked "Bio" are subject to the EU organic farming regulation, controlled by IT BIO 006 (company number 01057B).

Fairtrade



Aus Liebe zum Menschen

Das Fairtrade-Siegel auf den Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Schreyögg bestätigt, dass eine faire Entlohnung und partnerschaftliche Behandlung der Kaffeeproduzenten garantiert wird. Alle mit „Flo“ gekennzeichneten Produkte sind Fairtrade-zertifiziert (FLO-ID: 24909).

Per amore dell'uomo

Perché equosolidale è più buono. Il marchio Fairtrade sui caffè della torrefazione Schreyögg garantisce il pagamento di un prezzo equo e un rapporto da pari a pari con i produttori di caffè. Tutti i prodotti contrassegnati come „Flo“ sono certificati Fairtrade (FLO-ID: 24909).

Because we love people

The Fairtrade seal on the Schreyögg coffee specialties confirms that fair pay for, and partnership with, the coffee producers is guaranteed. All products marked "Flo" have Fairtrade certification (FLO-ID: 24909).



Aus Liebe zur Qualität

FSSC 22000 ist ein Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, welches auf der international anerkannten Zertifizierung ISO 22000 basiert. Es steht seit seiner Einführung für hohe Qualitätsstandards, Rechtssicherheit und kontinuierliche Verbesserung.

Per amore della qualità

FSSC 22000 è un sistema di certificazione per la sicurezza alimentare e la gestione della qualità basato sulla certificazione ISO 22000, riconosciuta a livello internazionale. Fin dalla sua introduzione, è stato sinonimo di elevati standard qualitativi, certezza del diritto e miglioramento continuo.

Because we love quality

FSSC 22000 is a certification system for food safety and quality management based on the internationally recognised ISO 22000 certification. Since its introduction, it has stood for high quality standards, legal certainty and continuous improvement.

Stefan Schreyögg & Peter Schreyögg

4M+E Höchster Kaffeegenuss

Sublime piacere
del caffè

Highest coffee
enjoyment

Die Formel der Exzellenz

Was macht einen Kaffee zum wirklich guten Kaffee? Eine Frage, die die Kaffeerösterei Schreyögg nun schon seit 130 Jahren beschäftigt. Unzählige Tassen Kaffee wurden im Laufe der Jahrzehnte gebrüht. Unzählige Qualitätstests durchgeführt, am Geschmack und an der Komposition der Aromen gefeilt – mit wachsendem Erfahrungsschatz und kundigem Gaumen. Das Ergebnis? Höchste Kaffeequalität. Und eine ganz einfache Formel, als Garantie für den perfekten Kaffeemoment: 4M+E.

La formula dell'eccellenza

Come si fa un caffè veramente buono? Una questione a cui la nostra azienda dedica attenzione e impegno da 130 anni. In tutto questo tempo abbiamo preparato innumerevoli tazze di caffè. Abbiamo eseguito test, prove di qualità e analisi organolettiche. Abbiamo maturato esperienze, acquisito competenze e sviluppato un palato sempre più raffinato.

E infine abbiamo trovato la formula. Una formula tanto semplice quanto vincente: 4M + E = il segreto del caffè perfetto.

The formula of excellence

What makes a coffee a really good coffee? A question on which the Coffee Roasting Company Schreyögg has been working for the last 130 years. Uncountable cups of coffee have been brewed over the decades. Uncountable quality tests have been conducted, the taste and the composition of the flavours have been fine-tuned – with an increasing wealth of experience and knowledgeable palate.

The result? Supreme coffee quality. And a very simple formula, to guarantee the perfect coffee moment: 4M+E.



M 1

Mischung

Die Königsdisziplin! Aus den verschiedenen, sortenrein gerösteten Kaffeesorten werden feinste Aromasymphonien komponiert.

Miscela

La disciplina regina. Dalle diverse varietà di caffè, tostate singolarmente una a una, vengono create ineguagliabili sinfonie di aromi.

Mixture (Blend)

The supreme discipline! The most delicate symphonies of flavours are composed from the various coffee varieties which are roasted individually.



M 2

Mahlgut

7-25-25. Das sind die Parameter für die Mahlung, um einen perfekten Espresso zu erzielen und haben sich unter echten Kennern längst herumgesprochen:

7 g Mahlgut pro Tasse – bei 25 Sekunden Brühzeit – für 25 ml Espresso!

Macinatura

7-25-25. I parametri della macinatura. Noti ai veri intenditori e fondamentali per ottenere l'eccellenza della qualità in tazza: 7 g di caffè macinato – 25 secondi di estrazione – 25 ml di puro piacere in tazza!

Milling (Grinding)

7-25-25. These are the parameters for grinding or milling to get a perfect espresso, and this has long become general wisdom among real gourmets.

7 g ground coffee per cup – brewed for 25 seconds – for 25 ml espresso!



M 3

Maschine

Auf die Feineinstellung kommt es an! Brühtemperatur, Druck, Extraktion – der perfekte Kaffeemoment erfordert höchste Präzision bei der Einstellung der Kaffeemaschine. Nur wenn Maschine und Kaffee einwandfrei harmonieren, ist der Genuss vollkommen.

Macchina

La differenza sta nei piccoli dettagli. Temperatura, pressione, estrazione – il caffè perfetto richiede un'attenzione meticolosa nella taratura della macchina del caffè. Soltanto se la macchina e il caffè sono in perfetta sintonia, il piacere è completo.

Machine

It's the fine-tuning that counts! Brewing temperature, pressure, extraction – the perfect coffee moment requires top precision for adjusting the coffee machine. Only if the machine and the coffee are in perfect harmony, will you achieve the perfect experience.



M 4

Mensch

Perfekter Espresso ist Maßarbeit. Das handwerkliche Geschick des Baristas und sein geschultes Auge für gelungenen Kaffee entscheiden über die Qualität in der Tasse.

Mano dell'operatore

Portare in tazza un buon espresso è un lavoro di precisione. La mano del barista, la sua competenza e professionalità sono componenti fondamentali per estrarre un caffè di qualità.

Man (Human factor)

Perfect espresso is high precision. The barista's skill and his/her trained eye for a well-made coffee are decisive for the quality in the cup.



E

Kaffee ist Leidenschaft!

Die Formel für den perfekten Espresso funktioniert nur in Kombination mit echter Leidenschaft, mit der Liebe zum Produkt.

Caffè è passione!

La formula dell'espresso perfetto funziona solo in combinazione con vera passione e l'amore per il prodotto.

Coffee is passion!

The formula for the perfect espresso only works in combination with real passion, with the love of the product.



Gipfeltreffen der Aromen

L'apice della qualità
Summit meeting of flavours

Die Alps Coffee Kaffeervielfalt

So verschieden die Menschen, so unterschiedlich ihre Vorstellung vom perfekten Kaffeemoment.

Im Laufe der Jahrzehnte hat die Kaffeerösterei Schreyögg ihr Sortiment laufend an die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kunden angepasst und entsprechend erweitert.

So bietet Alps Coffee heute Kaffeegenuss nach Maß. Vielfältig, individuell und ehrlich. Für jeden Geschmack und für jede Art der Kaffeezubereitung.

Produkte, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten. Und dennoch mit einer gemeinsamen Basis – dem seit 1890 gereiften Qualitätsverständnis der Familie Schreyögg.

La gamma di caffè Alps Coffee

Quando si parla di caffè, ognuno ha i propri gusti e le proprie preferenze.

Nel corso dei decenni, la torrefazione Schreyögg ha costantemente adeguato e ampliato il suo assortimento per accontentare le diverse esigenze e aspettative dei suoi clienti.

Oggi Alps Coffee è sinonimo di caffè su misura. Variato, individuale, autentico. Per ogni gusto e ogni tipo di estrazione.

Prodotti che non potrebbero essere più diversi l'uno dall'altro. Ma con una caratteristica fondamentale in comune: l'imperturbabile filosofia di qualità della famiglia Schreyögg, maturata dal 1890.

The diversity of Alps Coffee

As different as people are, as different are their ideas of the perfect coffee moment.

Over the decades the Coffee Roasting Company Schreyögg has adapted its range to the demands and needs of its customers and extended it accordingly.

Thus, Alps Coffee offers bespoke coffee. Diverse, individual and honest. For every taste and for every type of coffee making. Products which could not be more different.

And yet, with a common basis – the Schreyögg family's understanding of quality, as it has matured since 1890.

Caffè Espresso



Die Synergie aus Leidenschaft und Qualität

Charakterstark und bekömmlich, vollmundig und ausgeglichen – das Alps Coffee Espresso-Sortiment überzeugt mit feinen Aromen und ausgewogenen Säuren. Im traditionellen Langzeitröstverfahren werden die einzelnen Rohkaffeesorten geröstet und dann zu feinsten Aromakompositionen vereint.

La sinergia di passione e qualità

Deciso e digeribile, dal gusto pieno ed equilibrato – la linea Alps Coffee Espresso conquista con i suoi aromi fini e un'acidità perfettamente bilanciata. Le singole varietà di caffè crudo vengono sottoposte – una a una – ad una tostatura lenta e unite poi in armoniose sinfonie di aromi.

The synergy of passion and quality

With a strong character and wholesome, full-bodied and balanced – the Alps Coffee espresso range is convincing with subtle flavours and well-balanced acids. In the traditional long roasting process, the individual raw coffee varieties are roasted and then combined into the finest of compositions of flavours.

ZEICHENERKLÄRUNG LEGENDA KEY			
	Geeignet für Siebträgermaschinen Adatto per macchine tradizionali Suitable for traditional espresso machines		Geeignet für Mokkamaschinen Adatto per moka Suitable for moka
	Geeignet für Kaffeevollautomaten Adatto per macchine superautomatiche Suitable for fully automatic machines		Geeignet für die French Press Adatto per French Press Suitable for French Press
	Geeignet für Filterkaffeemaschinen Adatto per macchine a filtro Suitable for filter coffee machines		Geeignet für Podmaschinen Adatto per macchine a cialde Suitable for pods machines

Caffè Espresso BIO 100% ARABICA

Ein erlesener Arabica-Kaffee aus den besten Anbaugeländen Mittel- und Südamerikas. Ein voller Körper, eine sehr feine und ausgewogene Säure, sowie ein nachhaltig beeindruckendes Aroma von Trockenfrüchten, sind die Merkmale dieses erstklassigen Espressos. Auf synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel wird gänzlich verzichtet.

Un pregiato caffè Arabica proveniente dalle migliori zone di produzione del Centro e Sud America. Questo espresso di gran classe si contraddistingue per il corpo pieno, l'acidità fine ed equilibrata e l'aroma deciso e persistente di frutta secca. I chicchi crescono in piantagioni in cui non si fa uso alcuno di prodotti fitosanitari o concimi sintetici.

A selected Arabica coffee from the best growing areas of Central and South America. A full body, very subtle and balanced acidity, as well as a lasting impressive aroma of dried fruit are the characteristics of this top-notch espresso. It is grown without any synthetic fertilisers and pesticides.



Art. 1260
Caffè Espresso BIO 100% ARABICA
500 g
Bohnen/in grani/beans



100%
ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso AURUM

Ein ausgewogener, fruchtiger Espresso mit nachhaltigen Noten von Bitterschokolade, mildem Geschmack und dezenter Säure. 95% ausgewählte Arabica-Bohnen aus Zentral- und Südamerika und 5% exzellente Robusta-Bohnen aus Südostasien, zeichnen ihn als Spitzenkaffee aus. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Un espresso equilibrato e fruttato con note persistenti di cioccolato nero, gusto delicato e acidità discreta. Un caffè di prim'ordine che nasce da un 95% di chicchi selezionati di Arabica del Centro e Sud America unito a un 5% di Robusta di eccellente qualità del Sudest asiatico. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

A well-balanced and fruity espresso with lasting notes of bitter chocolate, mild flavour and subtle acidity. 95% select Arabica beans from Central and South America and 5% excellent Robusta beans from Southeast Asia result in this top-quality coffee. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 1820
Caffè Espresso AURUM
1000 g
Bohnen/in grani/beans



95%
ARABICA

5%
ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BIO ORGANICO

Dieser Espresso ist sehr vollmundig und hat eine feine, dezente Säure. Die erlesene Mischung besteht aus 90% hochwertigen Arabica-Bohnen aus den Hochländern Zentral- und Südamerikas sowie 10% ausgelesenen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Allesamt sind biologisch angebaut und Fairtrade-zertifiziert. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questo caffè espresso presenta una compostità molto sviluppata e un'acidità fine e discreta. La squisita miscela consiste per il 90% di chicchi di Arabica di alta qualità provenienti dagli altipiani del Centro e Sud America e per il 10% di chicchi selezionati di Robusta coltivati nel Sudest asiatico. Tutti i grani provengono da agricoltura biologica e sono certificati Fairtrade. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

This espresso is very full-bodied and has a fine, subtle acidity. The delicious blend consists of 90% high-quality Arabica beans from the highlands of Central and South America, as well as 10% of selected Robusta beans from Southeast Asia. They are all organically grown and Fairtrade certified. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 1920
Caffè Espresso BIO ORGANICO
1000 g
Bohnen/in grani/beans



90%
ARABICA

10%
ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso EXQUISIT

Ein milder, herzhafter Espresso mit ausgeglichenem Geschmack und dezentere Säure. Die traditionelle Mischung überzeugt mit 90% erlesenen Arabica-Bohnen aus Mittelamerika, Südamerika und dem Herzen Afrikas, sowie 10% ausgewählten Robusta-Bohnen aus Südasien.

Un espresso saporito e delicato dal gusto equilibrato e con un'acidità discreta. Questa tradizionale miscela fonde in sé un 90% di pregiati chicchi di Arabica provenienti dal Centro e Sud America e dal cuore dell'Africa e un 10% di chicchi selezionati di Robusta coltivati nell'Asia meridionale.

A mild, hearty espresso with well-balanced taste and subtle acidity. The traditional blend is compelling with its 90% select Arabica beans from Central America, South America and the heart of Africa, as well as 10% select Robusta beans from South Asia.



Art. 1020
Caffè Espresso EXQUISIT
1000 g
Bohnen/in grani/beans

Art. 1060
Caffè Espresso EXQUISIT
500 g
Bohnen/in grani/beans



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Crema POETA

Diese ausgewogene, milde Kaffeemischung überzeugt durch eine erkennbar feine und zarte Säure bei unverwechselbar fruchtigem Aroma. 90% Arabica-Bohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas und 10% exzellente Robusta-Bohnen aus Südasien, sorgen für eine samtig feine Crema. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questa miscela delicata ed equilibrata conquista con la sua acidità fine e sottile e l'inconfondibile aroma fruttato. L'unione del 90% di Arabica delle migliori zone dell'America centrale con il 10% di Robusta di prim'ordine del Sudest asiatico assicura una crema fine e vellutata. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

This well-balanced and mild coffee blend is compelling with its distinct subtle and mellow acidity and unique fruity aroma. 90% Arabica beans from the best locations of Central America and 10% excellent Robusta beans from Southeast Asia ensure a velvety fine crema. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 1720
Caffè Crema POETA
1000 g
Bohnen/in grani/beans



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BAR

Dieser klassische Espresso überzeugt durch seinen würzigen und kräftigen Geschmack. 80% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika, Südamerika und Afrika, sowie 20% Robusta-Bohnen aus Südasien, verleihen dieser traditionellen Kaffeemischung ihre gute Fülle und edle Crema. Perfekt geeignet für den kurzen, italienischen Espresso.

Un espresso classico che conquista con il suo gusto speziato e vigoroso. La miscela, composta all'80% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa e al 20% da Robusta dell'Asia meridionale, spicca per l'ottima pienezza e la crema compatta. Ideale per preparare un caffè espresso secondo la migliore tradizione italiana.

This classical espresso is compelling with its spicy and strong flavour. 80% Arabica beans from Central America, South America and Africa, as well as 20% Robusta beans from South Asia give this traditional coffee blend its full body and fine crema. Perfect for the short Italian espresso.



Art. 3220
Caffè Espresso BAR
1000 g
Bohnen/in grani/beans



80% ARABICA 20% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso CLASSICO

Dieser besondere Espresso ist äußerst säurearm und stark im Aroma. 70% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika und Ostafrika, sowie 30% Robusta-Bohnen aus Westafrika, sorgen für eine gute Fülle und einen weichen Geschmack. Exzellente Röstaromen und Noten von Trockenfrüchten verleihen dieser harmonischen Kaffeemischung einen einzigartigen Charakter.

Questo espresso tutto particolare ha un'acidità eccezionalmente bassa e un aroma robusto. L'unione del 70% di Arabica dell'America centrale e dell'Africa orientale con il 30% di Robusta dell'Africa occidentale sfocia in un'ottima pienezza e in un gusto morbido. Gli eccellenti aromi di tostato e le note di frutta secca conferiscono a questa armoniosa miscela un carattere unico.

This very special espresso has extremely low acidity and strong aroma. 70% Arabica beans from Central America and East Africa, as well as 30% Robusta beans from West Africa make for a very full body and soft taste. Excellent roasting flavours and notes of dried fruit give this harmonious coffee blend its unique character.



Art. 1320
Caffè Espresso CLASSICO
1000 g
Bohnen/in grani/beans



70% ARABICA 30% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso CLASSIC INTENSO

Eine vollmundige, kräftige Kaffeemischung, rassig und dunkel geröstet. 60% Arabica-Bohnen aus Südamerika und Afrika, sowie 40% Robusta-Bohnen aus Afrika und Südasien, verleihen diesem Kaffee sein authentisches Aroma. Geeignet für einen perfekten klassischen Espresso.

Una miscela corposa, robusta e di carattere, a tostatura scura. È composta al 60% da Arabica del Sud America e dell'Africa e al 40% da Robusta dell'Africa e dell'Asia meridionale. Una combinazione pregiata che le conferisce un aroma autentico. Ideale per preparare un espresso classico assolutamente perfetto.

A full-bodied, dark roast espresso blend, classy and strong. 60% Arabica beans from South America and Africa, as well as 40% Robusta beans from Africa and South Asia give this coffee its authentic aroma. Suitable for a perfect classical espresso.



Art. 5620
Caffè Espresso CLASSIC INTENSO
1000 g
Bohnen/in grani/beans



60% ARABICA 40% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity



Automaten- kaffee

Caffè per macchine
superautomatiche

Coffee for fully automatic
machines



Eine Komposition für besonders anspruchsvolle Kaffeegenießer

Ganz egal, ob als Espresso oder lange Tasse – die exklusiven Alps Coffee Mischungen für Kaffeevollautomaten überzeugen mit aromastarker Performance. Vollmundig und individuell. Qualität auf Maß für Ihren ganz persönlichen Kaffeemoment.

La nostra linea per intenditori e palati particolarmente esigenti

Espresso classico o lungo in tazza grande – qualunque siano le vostre preferenze, le esclusive miscele Alps Coffee per macchine superautomatiche sapranno soddisfare le più alte aspettative. Gusto pieno, armonico, personalizzato. Qualità su misura per i vostri personalissimi momenti di caffè.

A composition for very demanding coffee lovers

Whether it is espresso or the long cup – the exclusive Alps Coffee blends for fully automatic coffee machines are convincing with their full-flavoured performance. Full-bodied and individual. Bespoke quality for your very personal automatic coffee moment.

Caffè Espresso Bio BIOMATIC

Vollmundiger Espresso aus biologischem Anbau für Kaffeevollautomaten. Die mittelstarke Langzeitröstung sorgt für eine feine, dezente Säure. Die erlesene Mischung besteht aus 95% zentralamerikanischen Arabica-Bohnen sowie 5% hochwertigen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Mit ihrem intensiven Geschmack eignet sich die Komposition hervorragend für Espresso, Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato sowie für einen kräftigen Café Crème.

Espresso corposo da agricoltura biologica per macchine da caffè superautomatiche. La lenta tostatura media conferisce a questo caffè un'acidità discreta e raffinata. La squisita miscela si compone per il 95% di chicchi di Arabica del Centro America e per il 5% di pregiati chicchi di Robusta dall'Asia sudorientale. Con il suo aroma intenso, questa composizione è perfetta per espresso, cappuccino, caffelatte e latte macchiato, così come per un café crème dal gusto deciso.

Organically produced, full-bodied Espresso for fully-automatic coffee machines. The moderately long roasting time results in a slight, subtle acidity. This sophisticated blend consists of 95% Central American Arabica beans and 5% high-quality Robusta beans from South East Asia. With its intense flavour this composition is ideally suited for espresso, cappuccino, caffè latte and latte macchiato as well as for a strong café crème.



Art. 2260
Caffè Espresso Bio BIOMATIC
500 g
Bohnen/in grani/beans



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

95% ARABICA 5% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Caffè Espresso BARMATIC

Besonderer Espresso mit hervorragender Eignung für Kaffeevollautomaten. Die feinvürzige Geschmackskomposition aus 90% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika, Südamerika und Ostafrika, sowie 10% Robusta-Bohnen aus Südostasien, verleihen dieser Kaffeemischung ihr volles Aroma und den fülligen Geschmack bei allen Tassenlängen. Passend für Espresso, Cappuccino, Café Crème, Caffè Latte und Latte Macchiato.

Un espresso molto particolare eccezionalmente adatto all'uso con macchine superautomatiche. Questa raffinata miscela, composta al 90% di Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 10% di Robusta del Sudest asiatico, si caratterizza per l'aroma pieno e il gusto corposo in ogni preparazione. Ideale per espresso, cappuccino, café crème, caffelatte e latte macchiato.

A special espresso, excellently suited for fully automatic coffee machines. The composition of 90% Arabica beans from Central America, South America and East Africa, as well as 10% Robusta beans from South East Asia, with its lingering spice lend this coffee blend its full aroma and the rich taste for all cup sizes. Suitable for espresso, cappuccino, café crème, caffè latte and latte macchiato.



Art. 1470
Caffè Espresso BARMATIC
1000 g
Bohnen/in grani/beans

Art. 1460
Caffè Espresso BARMATIC
500 g
Bohnen/in grani/beans



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Caffè CREMATIC

Creumatic, die spezielle, ausgewogene Kaffeemischung mit mittelstarker Röstung. Weich und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung, ist dieser Kaffee speziell für die lange Tasse geeignet. 70% Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika, sowie 30% Robusta-Bohnen aus Südostasien, überzeugen mit milder Frucht und Noten von Feingebäck.

Creumatic nasce da una miscela speciale ed equilibrata a tostatura media. È un caffè dal gusto morbido e aromatico, digeribile grazie alla tostatura lenta e particolarmente adatto per essere bevuto in tazza grande. Composto al 70% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 30% da Robusta dell'Asia meridionale, conquista per i delicati sentori fruttati e le note di dolci cotti al forno.

Creumatic, the special, well-balanced medium roast coffee blend. Gentle and aromatic in taste, but first and foremost stomach-friendly due to the long roasting process, this coffee is particularly suitable for the long cup. 70% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 30% Robusta beans from South Asia are compelling with their mild fruitiness and notes of patisserie.



Art. 5920
Caffè CREMATIC
1000 g
Bohnen/in grani/beans

Art. 5960
Caffè CREMATIC
500 g
Bohnen/in grani/beans



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

70% ARABICA 30% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Café Crème SCHÜMLI

Café Crème oder auch „Schümlì“ besteht, im Vergleich zum Espresso, aus einer helleren Mischung. 90% Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika, sowie 10% Robusta-Bohnen aus Südostasien, verleihen diesem Kaffee sein weiches, fruchtiges Aroma bei dezenter Säure und heller Crema. Geeignet für die besonders lange Tasse.

Il café crème, detto anche "Schümlì", nasce da una miscela più chiara rispetto all'espresso. L'unione del 90% di Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale con il 10% di Robusta dell'Asia meridionale dona a questo caffè un aroma morbido e fruttato, un'acidità discreta e una crema chiara. È ideale per preparazioni molto lunghe.

Café Crème, also called "Schümlì", consists of a lighter blend than espresso. 90% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 10% Robusta beans from South Asia, give this coffee its smooth and fruity aroma with subtle acidity and a light crema. Suitable for the particularly long cup.



Art. 6020
Café Crème SCHÜMLI
1000 g
Bohnen/in grani/beans

Art. 6060
Café Crème SCHÜMLI
500 g
Bohnen/in grani/beans



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

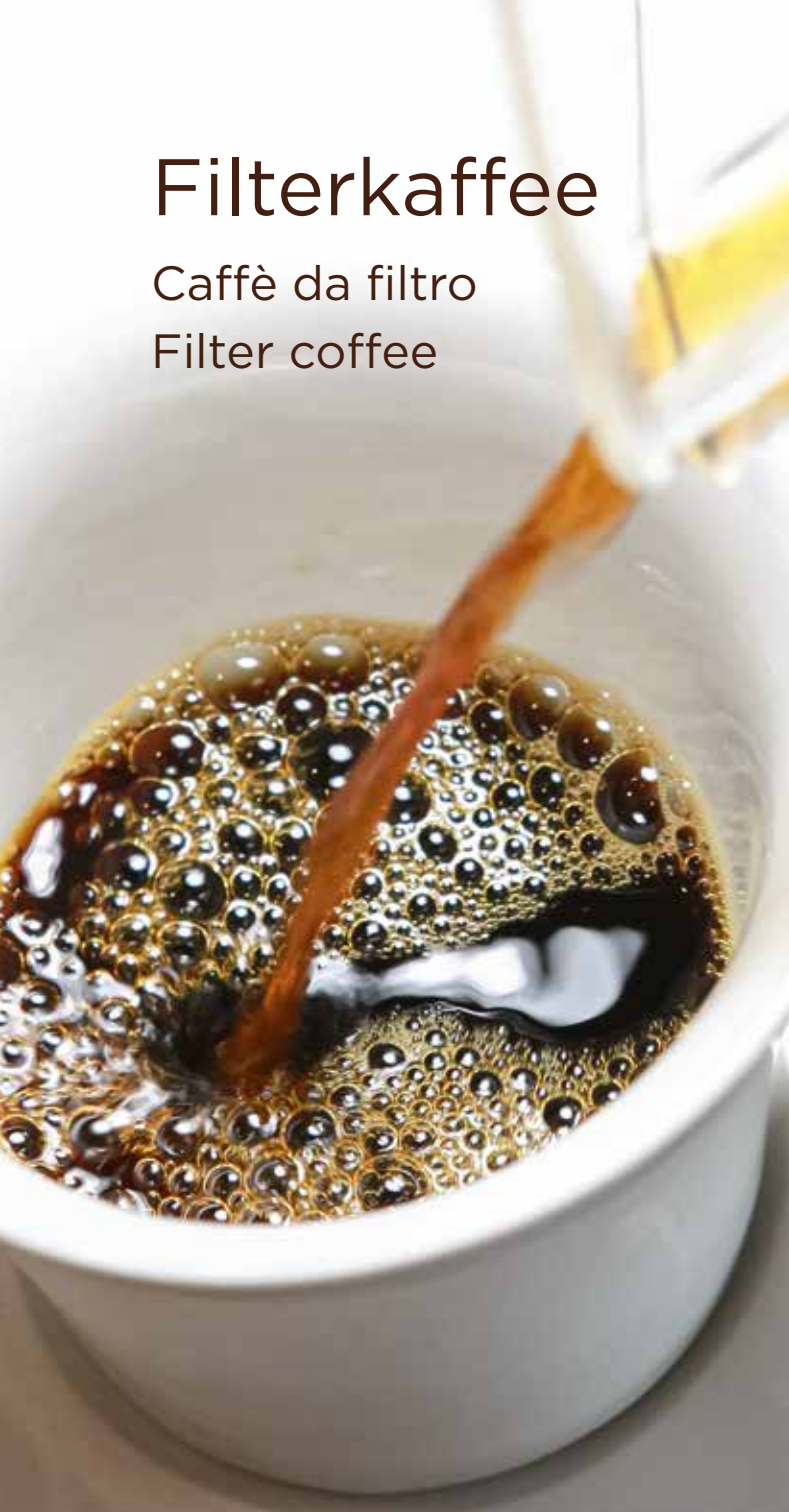
Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity



Filterkaffee

Caffè da filtro

Filter coffee

Die beliebten Muntermacher

Die beliebten Muntermacher von ALPS COFFEE sind dank sorgfältiger Selektion und schonender Langzeitröstung säurearm und dadurch besonders magenfreundlich. Auf aromastarken Kaffeegenuss müssen Sie natürlich dennoch nicht verzichten. Die feinen Filterkaffee-Mischungen bieten alles, was echte Kaffeekenner lieben. So steht einem genussreichen Start in den Tag nichts mehr im Weg!

Per veri appassionati di caffè

L'accurata selezione dei grani e una tostatura lenta delle singole varietà conferiscono alle miscele Alps Coffee un'acidità fine che le rende particolarmente digeribili. Il tutto senza rinunce in fatto di gusto. Le raffinate miscele per caffè filtro hanno tutte le carte in regola per soddisfare il palato dei veri appassionati di caffè.

The popular energisers

The popular energisers from Alps Coffee are low in acid and, therefore, particularly stomach-friendly, due to careful selection and the gentle long roasting process. Of course, you still don't have to do without a strong flavour. The subtle filter coffee blends offer everything real coffee lovers wish for. So there is no reason why you shouldn't be in for an enjoyable start into your day!

Filterkaffee BIO HARMONIE

Der innovative Kaffee für den ganzen Tag aus 100% Arabica-Bohnen von ausgewählten Plantagen in Mexiko, Peru und Honduras, die dort biologisch angebaut werden. Der vollmundige Geschmack, die Mokkanote und die feine Säure machen den hochwertigen Kaffee zu einem harmonischen, aromatischen Erlebnis. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt.

Un caffè innovativo ideale per essere gustato in ogni momento della giornata. Composto al 100% da chicchi di Arabica provenienti da piantagioni biologiche selezionate del Messico, del Perù e dell'Honduras. Grazie al gusto pieno, alla delicata nota moka e alla fine acidità, questo caffè di eccellente qualità risulta armonioso e aromatico. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade.

A fashionable coffee, perfect throughout the day, made from 100% Arabica beans from selected organic plantations in Mexico, Peru and Honduras. The premium, full-bodied coffee with a light mocha note and subtle acidity impresses with its balanced and aromatic taste. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers. Certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers.



Art. 2323
Filterkaffee BIO HARMONIE
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



100%
ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light
Media | Mittel | Medium
Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee GOLD

Der besonders edle Kaffee für den ganzen Tag. Eine äußerst aromatische Filterkaffeemischung mit leichter, feiner Säure. 100% Arabica-Bohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas und Ostafrikas verleihen dieser Komposition feine Mokkanoten und ihren vollen und runden Geschmack.

Un caffè di gran pregio per ogni momento del giorno. Una miscela per caffè filtro eccezionalmente aromatica e con un'acidità fine e leggera. Ottenuta al 100% da Arabica delle migliori zone dell'America centrale e dell'Africa orientale, dona un caffè dalle raffinate note moka e dal gusto pieno e rotondo.

The premium coffee for any time of day. An extremely aromatic filter coffee blend with a light subtle acidity. 100% Arabica beans from the best locations in Central America and East Africa give this composition its fine notes of mocha and its full and enveloping flavour.



Art. 2021
Filterkaffee GOLD
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



100%
ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light
Media | Mittel | Medium
Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee GASTRO

Dieser liebliche Frühstückskaffee besticht durch seine leichte und feine Säure. 95% Arabica-Bohnen aus Zentral- und Südamerika, sowie 5% Robusta-Bohnen aus Südasiens, definieren diese milde Kaffeemischung.

Questo caffè amabile, ideale per la prima colazione, spicca per la sua acidità fine e leggera. È una miscela delicata, composta al 95% di Arabica del Centro e Sud America e al 5% di Robusta dell'Asia meridionale.

This smooth breakfast coffee captivates with its light subtle acidity. 95% Arabica beans from Central and South America, as well as 5% Robusta beans from South Asia define this mild coffee blend.



Art. 4621
Filterkaffee GASTRO
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



95%
ARABICA

5%
ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light
Media | Mittel | Medium
Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee EXTRA

Der herzhafte Filterkaffee besticht durch ausgewogene Säure und würzige Aromen. 90% Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika, sowie 10% Robusta-Bohnen aus Westafrika und Südasiens, geben dieser Kaffeemischung ihr typisches Aroma.

Questa saporita miscela per caffè filtro si distingue per l'acidità equilibrata e gli aromi speziati. È composta al 90% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 10% da Robusta dell'Africa occidentale e dell'Asia meridionale. Una combinazione pregiata che le conferisce un aroma inconfondibile.

The hearty filter coffee is compelling with its well-balanced acidity and spicy aromas. 90% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 10% Robusta beans from West Africa and South Asia give this coffee blend its typical aroma.



Art. 5521
Filterkaffee EXTRA
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



90%
ARABICA

10%
ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light
Media | Mittel | Medium
Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee MORNING

Der ausdrucksstarke Filterkaffee überzeugt durch seinen kräftigen Geschmack und hervorragende Röstaromen. Die Kaffeemischung besteht aus 90% Arabica-Bohnen aus Mittel-, Südamerika und Ostafrika, sowie 10% Robusta-Bohnen aus Südasien.

Questo particolare caffè da filtro impressiona per il suo gusto forte ed i marcati aromi di tostato. La miscela è composta da un 90% di chicchi di Arabica dell'America centromeridionale e dell'Africa orientale e da un 10% di chicchi di Robusta dell'Asia meridionale.

The expressive filter coffee impresses with its strong taste and excellent roasting aromas. The coffee blend consists of 90% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 10% Robusta beans from South Asia.



Art. 3021
Filterkaffee MORNING
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee DELIZIA

Dieser kräftige Filterkaffee ist durch seine dunkle Röstung sehr säurearm. 80% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika und 20% Robusta-Bohnen aus Westafrika, verleiht dieser Kaffeemischung ihren intensiven Geschmack, welcher durch harmonische Röstaromen vollendet wird.

Questa miscela per caffè filtro a tostatura scura ha acidità molto bassa e carattere deciso. 80% di Arabica del Centro America e 20% di Robusta dell'Africa occidentale le conferisce un gusto intenso cui si intrecciano armoniosi aromi di tostato.

Due to its dark roast, this strong filter coffee is of very low acidity. 80% Arabica beans from Central America and 20% Robusta beans from West Africa give this coffee blend its intensive taste, which receives its final touches from harmonious roasting aromas.



Art. 5021
Filterkaffee DELIZIA
1000 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

80% ARABICA 20% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Filterkaffee SPEZIAL

Der ideale Kaffee für den ganzen Tag. Ein portionierter Filterkaffee (70 g für 12 Tassen und 80 g für 16 Tassen) mit leichter, feiner Säure und äußerst aromatisch. Voll und dennoch mild im Geschmack.

Il caffè ideale per tutta la giornata. È un caffè da filtro in porzioni (70 g per 12 tazze e 80 g per 16 tazze). Una miscela di caffè con acidità raffinata e leggera, molto aromatica. Dal gusto pieno e nel contempo delicato.

The portioned filter coffee (70 g for 12 cups and 80 g for 16 cups). A filter coffee blend with mild delicate acidity which is extremely aromatic. Full, yet mild in taste.



Art. 4711
Filterkaffee SPEZIAL
70 g
Gemahlen/macinato/ground

Art. 4712
Filterkaffee SPEZIAL
80 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity

Einzigartiger Kaffeemoment

Il momento magico per un caffè

The perfect coffee moment



Entkoffeinierter Kaffee

Caffè Decaffeinato
Decaffeinated coffee

Vollmundig, schonend und angenehm im Geschmack

So präsentieren sich die entkoffeinieren Alps Coffee Espressomischungen. Und auch hier gilt das Qualitätsversprechen als höchstes Prinzip: Ganz bewusst verzichtet die Kaffeerösterei Schreyögg auf den Einsatz von Lösungsmitteln und entkoffeinert die Bohnen mit dem unbedenklichen CO₂-Verfahren. Alle entkoffeinieren Kaffeemischungen tragen das Bio- und Fairtrade-Siegel.

Dal gusto pieno, delicato e piacevole

Ecco come si presentano le miscele decaffeinare su base espresso di Alps Coffee. E anche qui nessun compromesso in termini di qualità: la torrefazione Schreyögg rinuncia volutamente all'impiego di solventi e utilizza l'anidride carbonica quale metodo sicuro e affidabile per estrarre la caffeina. Tutte le miscele decaffeinare portano il sigillo Bio e Fairtrade.

Full-bodied, mild, aromatic and very pleasant

This is how the decaffeinated Alps Coffee espresso blends present themselves. And again, the commitment to quality is the supreme principle: The Coffee Roasting Company Schreyögg does not use any solvents and decaffeinate the beans using the very safe CO₂ method. All decaffeinated coffee blends bear the Bio and Fairtrade seals.

Caffè Espresso BIO DECAFFEINATO

Dieser entkoffeinierter Kaffee auf Espressobasis aus 90% Arabica- und 10% Robusta-Bohnen überzeugt durch seinen bekömmlichen und vollmundigen Wohlgeschmack und stammt ausschließlich von ausgewählten Produzenten in Zentralamerika und Südasiens, aus biologischem und fairem Anbau. Beim Entkoffeinieren wird der Kaffee im Rohzustand durch das CO₂-Verfahren, das einzige anerkannte biologische Verfahren, schonend entkoffeinert. Durch die traditionelle Langzeitröstung ist der Kaffee besonders mild, äußerst verträglich und aromatisch. Eine leichte, feine Säure sorgt für höchsten Genuss. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questo caffè decaffeinato a base di espresso, composto al 90% di Arabica e al 10% di Robusta, si rivela particolarmente gradevole grazie al gusto pieno e all'elevata digeribilità. Proviene esclusivamente da selezionate coltivazioni biologiche ed equosolidali dell'America centrale e dell'Asia meridionale. La decaffeinizzazione dei chicchi crudi avviene delicatamente con anidride carbonica, l'unica procedura biologica riconosciuta come tale. Grazie alla tostatura lenta tradizionale, il caffè si presenta soave, molto digeribile e aromatico. L'acidità fine e leggera assicura un piacere sublime. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

This decaffeinated coffee on an espresso basis from 90% Arabica and 10% Robusta beans is characterised by a pleasant and full-bodied flavour; it comes exclusively from selected organic and fair trade productions in Central America and South Asia. The coffee is decaffeinated in its raw state using the CO₂ process, the only acknowledged organic process. The traditional slow-roasting method produces an especially mild, stomach-friendly and aromatic coffee. The light and refined acidity makes for superior coffee enjoyment. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 2160
Caffè Espresso BIO DECAFFEINATO
500 g
Bohnen/in grani/beans



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

- Aroma
- Corpo | Körper | Body
- Intensità | Intensität | Intensity
- Equilibrio | Balance
- Acidità | Säure | Acidity



Art. 4142
Caffè Espresso BIO DECAFFEINATO
250 g
Gemahlen/macinato/ground



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

- Aroma
- Corpo | Körper | Body
- Intensità | Intensität | Intensity
- Equilibrio | Balance
- Acidità | Säure | Acidity



Art. 7800
Caffè Espresso BIO DECAFFEINATO
10 Displays à 15 Pods
10 astucci da 15 cialde
10 15-pods displays



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

- Aroma
- Corpo | Körper | Body
- Intensità | Intensität | Intensity
- Equilibrio | Balance
- Acidità | Säure | Acidity

Für Ihr Zuhause

Linea Casa
Coffee at home



Der vollkommene Kaffeemoment für Ihr Zuhause oder Ihr Büro

Höchste Qualität – abgestimmt auf die Bedürfnisse privater Kaffeegenießer. Ob Espresso oder Filterkaffee – die ALPS COFFEE Mischungen sind gezielt und individuell auf die jeweils empfohlene Zubereitungsart mit dem geeigneten Mahlgrad abgestimmt. Tasse für Tasse, Kaffeegenuss pur.

Tutto il piacere del caffè, da gustare a casa o in ufficio

Massima qualità – pensata per soddisfare i gusti degli appassionati di caffè in ambito privato. Caffè espresso o a filtro – le miscele Alps Coffee sono state create specificamente per il rispettivo metodo di preparazione consigliato con il giusto grado di macinatura. Un piacere unico, tazza dopo tazza.

The perfect coffee moment for your home or your office

Top quality – adapted to the needs of private coffee-lovers. Espresso or filter coffee – the Alps Coffee blends are specifically and individually adapted to the respective recommended type of preparation with the appropriate degree of grind. Cup for cup – pure enjoyment.

Caffè Espresso DELIZIA

Dieser besondere Espresso ist äußerst säurearm, würzig mit ansprechenden Röstaromen und dennoch fruchtig im Geschmack. 70% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika, Südamerika und Afrika, sowie 30% exzellente Robusta-Bohnen aus Südasiens, sorgen für ein besonderes Aroma mit guter Fülle.

Questo espresso tutto particolare ha un'acidità eccezionalmente bassa e un gusto a un tempo fruttato e speziato con piacevoli aromi di tostato. L'unione del 70% di Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa con il 30% di Robusta di prim'ordine dell'Asia meridionale gli donano un aroma speciale e un'ottima pienezza.

This special espresso is of extremely low acidity, spicy with appealing roasting aromas, yet fruity in taste. 70% Arabica beans from Central America, South America and Africa, as well as 30% excellent Robusta beans from South Asia provide a special full-bodied aroma.



Art. 5020
Caffè Espresso DELIZIA
1000 g
Bohnen/in grani/beans



70% ARABICA 30% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso ALLEGRIA

Diese erfrischende Komposition für den sensiblen Kaffeegenießer überzeugt mit ihrer Leichtigkeit an feinen Aromen, bei äußerst dezenter Säure. 100% Arabica-Bohnen aus den besten Lagen Zentralamerikas verleihen dieser edlen Mischung ihre samtigen Noten, bei einem Hauch von Nuss. Ein ansprechender Begleiter durch den Tag, bestens geeignet für den Vollautomaten.

Questa rivitalizzante composizione, dedicata agli amanti del caffè dal palato raffinato, seduce con la sua leggerezza, espressione di delicate sfumature aromatiche, e un'acidità appena accennata. Chicchi 100% Arabica delle migliori coltivazioni del Centro America conferiscono a questa pregiata miscela note vellutate e sentori di noce. Ideale per una pausa rigenerante durante il giorno, perfetta per le macchine da caffè superautomatiche.

This refreshing composition for the sensitive coffee connoisseur impresses with a lightness born of its fine aromas and exceedingly discreet acidity. 100% Arabica beans from the best growing areas in Central America give this excellent blend its velvety notes with a hint of nuts. A pleasing companion throughout the day, ideally suited to fully automatic coffee machines.



Art. 2760
Caffè Espresso ALLEGRIA
500 g
Bohnen/in grani/beans



100% ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BIO ORGANICO

Dieser Espresso ist sehr vollmundig und hat eine feine, dezente Säure. Die erlesene Mischung besteht aus 90% hochwertigen Arabica-Bohnen aus den Hochländern Zentral- und Südamerikas sowie 10% ausgelesenen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Allesamt sind biologisch angebaut und Fairtrade-zertifiziert. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questo caffè espresso presenta una corposità molto sviluppata e un'acidità fine e discreta. La squisita miscela consiste per il 90% di chicchi di Arabica di alta qualità provenienti dagli altipiani del Centro e Sud America e per il 10% di chicchi selezionati di Robusta coltivati nel Sudest asiatico. Tutti i grani provengono da agricoltura biologica e sono certificati Fairtrade. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

This espresso is very full-bodied and has a fine, subtle acidity. The delicious blend consists of 90% high-quality Arabica beans from the highlands of Central and South America, as well as 10% of selected Robusta beans from Southeast Asia. They are all organically grown and Fairtrade certified. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 1930
Caffè Espresso BIO ORGANICO
250 g
Bohnen/in grani/beans



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BIO ORGANICO

Dieser Espresso ist sehr vollmundig und hat eine feine, dezente Säure. Die erlesene Mischung besteht aus 90% hochwertigen Arabica-Bohnen aus den Hochländern Zentral- und Südamerikas sowie 10% ausgelesenen Robusta-Bohnen aus Südostasien. Allesamt sind biologisch angebaut und Fairtrade-zertifiziert. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questo caffè espresso presenta una corposità molto sviluppata e un'acidità fine e discreta. La squisita miscela consiste per il 90% di chicchi di Arabica di alta qualità provenienti dagli altipiani del Centro e Sud America e per il 10% di chicchi selezionati di Robusta coltivati nel Sudest asiatico. Tutti i grani provengono da agricoltura biologica e sono certificati Fairtrade. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

This espresso is very full-bodied and has a fine, subtle acidity. The delicious blend consists of 90% high-quality Arabica beans from the highlands of Central and South America, as well as 10% of selected Robusta beans from Southeast Asia. They are all organically grown and Fairtrade certified. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 1942
Caffè Espresso BIO ORGANICO
250 g
Gemahlen/macinato/ground



90% ARABICA 10% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BIO MONDO

Veredelter Espresso aus biologischem Anbau, weich im Geschmack, dennoch stark und kraftvoll. 90% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika und 10% Robusta-Bohnen aus Südostasien verleihen dieser Kaffeemischung eine Fülle von Aromen bei dezenter Säure. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Questo espresso raffinato proveniente da agricoltura biologica ha un gusto morbido e tuttavia robusto e deciso. La miscela, composta al 90% da Arabica dell'America centrale e al 10% da Robusta del Sudest asiatico, si caratterizza per la pienezza di aromi e l'acidità discreta. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

Refined espresso, organically grown, mellow in taste, yet strong and potent. 90% Arabica beans from Central America and 10% Robusta beans from Southeast Asia give this coffee blend a full body of flavours with subtle acidity. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 4242
Caffè Espresso BIO MONDO
250 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scuro Dunkel Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso CLASSIC

Ein vollmundiger, kräftiger Espresso, rassig und dunkel geröstet. 75% Arabica Bohnen aus Mittel-, Südamerika und Ostafrika, sowie 25% Robusta-Bohnen aus Südasien, verleihen diesem Kaffee sein authentisches Aroma. Geeignet für einen beeindruckenden, klassischen Espresso.

Un espresso corposo, robusto e di carattere, a tostatura scura. È composto al 75% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 25% da Robusta dell'Asia meridionale. Una combinazione pregiata che gli conferisce un aroma autentico. Ideale per preparare un espresso classico che non lascia nessuno indifferente.

A full-bodied, dark roast espresso, classy and strong. 75% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 25% Robusta beans from South Asia give this coffee its authentic aroma. Suitable for an impressive classical espresso.



Art. 4042
Caffè Espresso CLASSIC
250 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

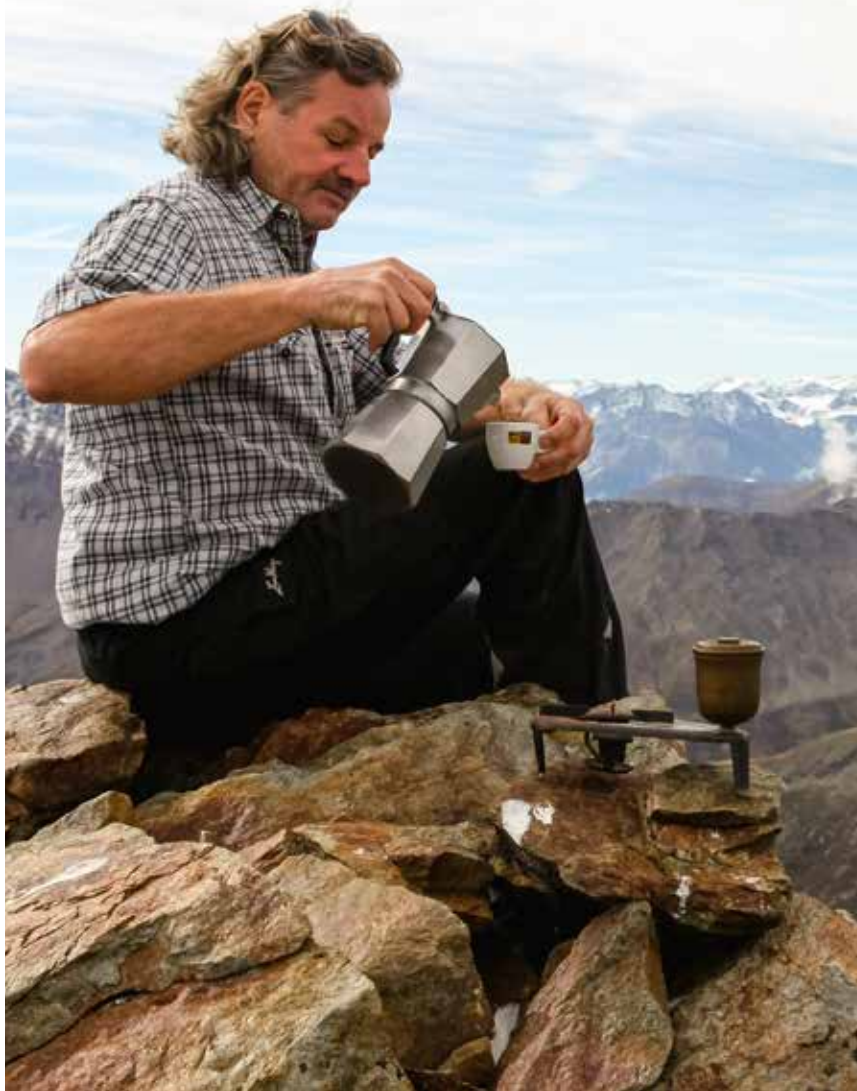
Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scuro Dunkel Dark

75% ARABICA 25% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Der Genussmoment Il momento del piacere The moment of enjoyment



Filterkaffee BIO HARMONIE

Der innovative Kaffee für den ganzen Tag aus 100% Arabica-Bohnen von ausgewählten Plantagen in Mexiko, Peru und Honduras, die dort biologisch angebaut werden. Der vollmundige Geschmack, die Mokkanote und die feine Säure machen den hochwertigen Kaffee zu einem harmonischen, aromatischen Erlebnis. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt.

Un caffè innovativo ideale per essere gustato in ogni momento della giornata. Composto al 100% da chicchi di Arabica provenienti da piantagioni biologiche selezionate del Messico, del Perù e dell'Honduras. Grazie al gusto pieno, alla delicata nota moka e alla fine acidità, questo caffè di eccellente qualità risulta armonioso e aromatico. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade.

A fashionable coffee, perfect throughout the day, made from 100% Arabica beans from selected organic plantations in Mexico, Peru and Honduras. The premium, full-bodied coffee with a light mocha note and subtle acidity impresses with its balanced and aromatic taste. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers.



Art. 2343
Filterkaffee BIO HARMONIE
250 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scuro Dunkel Dark

100% ARABICA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Filterkaffee BIO NATURA

Sein freundlicher Charakter und der ausgeglichene Geschmack mit leichter Mokka-Note, machen diesen erlesenen Kaffee zu etwas Besonderem. 100% Arabica-Bohnen aus Zentralamerika werden biologisch angebaut und sorgen für höchsten Genuss bei besonderer Verträglichkeit. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Un pregiato caffè reso unico dal suo carattere gentile e dal gusto equilibrato con una leggera nota moka. I chicchi, Arabica al 100%, provengono da coltivazioni biologiche dell'America centrale e assicurano un piacere sublime e una particolare digeribilità. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

Its friendly character and the balanced taste with a gentle note of mocha make this select coffee very special. 100% Arabica beans from Central America are grown organically and provide maximum enjoyment with particularly stomach-friendly characteristics. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.



Art. 4341
Filterkaffee BIO NATURA
250 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scuro Dunkel Dark

100% ARABICA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Filterkaffee EXTRA

Der herzhafte Filterkaffee besticht durch ausgewogene Säure und würzige Aromen. 90% Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika, sowie 10% Robusta-Bohnen aus Westafrika und Südasien, geben dieser Kaffeemischung ihr typisches Aroma.

Questa saporita miscela per caffè filtro si distingue per l'acidità equilibrata e gli aromi speziati. È composta al 90% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 10% da Robusta dell'Africa occidentale e dell'Asia meridionale. Una combinazione pregiata che le conferisce un aroma inconfondibile.

The hearty filter coffee is compelling with its well-balanced acidity and spicy aromas. 90% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 10% Robusta beans from West Africa and South Asia give this coffee blend its typical aroma.



Art. 5541
Filterkaffee EXTRA
250 g
Gemahlen/macinato/ground



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scuro Dunkel Dark

90% ARABICA 10% ROBUSTA



●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Kaffee-Pods

Caffè in cialde
Coffee pods

Kaffee-Pods: Portioniert, praktisch, gut

Einzelportionssysteme sind nicht nur im Privatbereich beliebt, sondern kommen auch in der Gastronomie immer häufiger zum Einsatz. Die praktischen ALPS COFFEE Pods werden aus hochwertigen Mischungen hergestellt und einzeln in Schutzatmosphäre verpackt. So geht das volle Kaffeearoma auch bei längerer Lagerung nicht verloren. Das Pods-Sortiment reicht von kräftig bis mild und beinhaltet sowohl entkoffeinierte als auch Bio- und Fairtrade-zertifizierte Produkte. Jederzeit frischer Kaffeegenuss.

Caffè in cialde: Pratiche, comode, semplici da usare

I sistemi di porzione monodose sono molto apprezzati non solo in ambito privato, ma sempre di più anche in quello gastronomico. Le pratiche cialde Alps Coffee sono prodotte da miscele pregiate e confezionate singolarmente in atmosfera protettiva. In questo modo il fresco aroma di caffè rimane inalterato anche a distanza di tempo. L'assortimento varia dal caffè più forte a quello più delicato e include sia prodotti decaffeinati che certificati Bio e Fairtrade. Tutto il piacere del caffè, sempre a portata di mano.

Coffee pods: Portioned, convenient, good

Individual portion systems are not only popular among private customers, but are also increasingly used in the food services industry. The convenient Alps Coffee pods are made of high-quality blends and packaged individually in a modified atmosphere. This means that the full coffee flavour is not lost even after extended storage. The pods range includes everything from strong to mild and both decaffeinated coffee and products with Bio and Fairtrade certification. - Enjoy fresh coffee at any time.

Caffè Espresso BIO SERENO

Caffè Espresso Sereno ist eine Kaffeemischung aus 50% vollmundigem Espresso kombiniert mit 50% entkoffeiniertem Kaffee und all das aus fairem Handel und biologischem Anbau. Diese besonders milde Kaffeemischung zeichnet sich durch eine feine Säure und wohlschmeckende Mokkanoten aus. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Caffè Espresso Sereno è una miscela composta per il 50% da un espresso corposo e per il 50% da caffè decaffeinato, l'uno e l'altro provenienti da commercio equo e solidale e da agricoltura biologica. È una miscela di caffè particolarmente delicata, che si caratterizza per una fine acidità e gustose note moka. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

Full-bodied espresso made from the nest 100% Arabica beans from Central and South America, Fairtrade certified, and organically grown - a delight for passionate coffee drinkers. Coffee: Fairtrade certified and sourced from Fairtrade producers. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.

Art. 7870
Caffè Espresso BIO SERENO
10 Displays à 15 Pods
10 astucci da 15 cialde
10 15-pods displays



95% ARABICA 5% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso BIO PURABICA

Vollmundiger Espresso aus 100% erlesenen Arabica-Bohnen aus Zentral- und Südamerika, Fairtrade-zertifiziert und aus biologischem Anbau. Hochgenuss für anspruchsvolle Kaffeetrinker. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Espresso corposo composto al 100% da chicchi selezionati di Arabica del Centro e Sud America, certificati Fairtrade provenienti da coltivazioni biologiche. Un piacere esclusivo per veri cultori del caffè. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%.

Full-bodied espresso made from 100% select Arabica beans from Central and South America, with Fairtrade certification and organically grown - pure enjoyment for discerning coffee drinkers. Coffee is Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%.

Art. 7850
Caffè Espresso BIO PURABICA
10 Displays à 15 Pods
10 astucci da 15 cialde
10 15-pods displays



100% ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè Espresso EXQUISIT

Ein milder, herzhafter Espresso mit ausgeglichenem Geschmack und dezenter Säure. Die traditionelle Mischung überzeugt mit 85% erlesenen Arabica-Bohnen aus Mittelamerika, Südamerika und dem Herzen Afrikas, sowie 15% ausgewählten Robusta-Bohnen aus Südasiens.

Un espresso saporito e delicato dal gusto equilibrato e con un'acidità discreta. Questa tradizionale miscela fonde in sé un 85% di pregiati chicchi di Arabica provenienti dal Centro e Sud America e dal cuore dell'Africa e un 15% di chicchi selezionati di Robusta coltivati nell'Asia meridionale.

A mild, hearty espresso with well-balanced taste and subtle acidity. The traditional blend is compelling with its 85% select Arabica beans from Central America, South America and the heart of Africa, as well as 15% select Robusta beans from South Asia.

Art. 7810
Caffè Espresso EXQUISIT
10 Displays à 15 Pods
10 astucci da 15 cialde
10 15-pods displays



85% ARABICA 15% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Caffè CREMA

Caffè Crema ist eine ausgewogene Kaffeemischung mit mittelstarker Röstung. Weich und aromatisch im Geschmack, vor allem aber bekömmlich durch die Langzeitröstung, ist dieser Kaffee speziell für die lange Tasse geeignet. 70% Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika, sowie 30% Robusta-Bohnen aus Südasiens, überzeugen mit milder Frucht und Noten von Feingebäck.

Caffè Crema nasce da una miscela equilibrata a tostatura media. È un caffè dal gusto morbido e aromatico, digeribile grazie alla tostatura lenta e particolarmente adatto per essere bevuto in tazza grande. Composto al 70% da Arabica del Centro e Sud America e dell'Africa orientale e al 30% da Robusta dell'Asia meridionale, conquista per i delicati sentori fruttati e le note di dolci cotti al forno.

Caffè Crema is a balanced medium roast coffee blend. Smooth and aromatic in taste, but first and foremost stomach-friendly due to the long roasting process, this coffee is especially suitable for the long cup. 70% Arabica beans from Central and South America and East Africa, as well as 30% Robusta beans from South Asia, are compelling with a mild fruitiness and notes of patisserie.

Art. 7820
Caffè CREMA
10 Displays à 15 Pods
10 astucci da 15 cialde
10 15-pods displays



70% ARABICA 30% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara Hell Light
Media Mittel Medium
Scura Dunkel Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo Körper Body
●●●●● Intensità Intensität Intensity
●●●●● Equilibrio Balance
●●●●● Acidità Säure Acidity

Zucker, Trinkschokolade & löslicher Kaffee

Zucchero, cioccolata calda & caffè istantaneo

Sugar, drinking chocolate & instant coffee

Die Frage aller Fragen, wenn es um Kaffeegenuss geht: Mit oder ohne Zucker?

Auch wenn sich hier die Kaffeegerüster scheiden – für die süßen Genießer bietet die Kaffeerösterei Schreyögg Zucker und Süßstoff in Form von praktischen Sticks. Das Sortiment wird durch schmackhafte dunkle und weiße Trinkschokolade ergänzt. Und wenn sich der Kaffeemoment mal schnell und unkompliziert gestalten muss, gibt es die praktischen Instantkaffees.

Meglio amaro o zuccherato? In termini di caffè la risposta è una sola: a ognuno il suo

Per soddisfare gli amanti del dolce, la torrefazione Schreyögg propone zucchero e dolcificanti in comodi stick. La proposta è completata da squisite cioccolate da bere, in versione fondente o bianca. E per una pausa veloce in qualsiasi momento o situazione, c'è il pratico caffè istantaneo.

The question of all questions, when it comes to enjoying coffee: with or without sugar?

Even if there are different opinions among coffee lovers – the Coffee Roasting Company Schreyögg offers the sweet tooth sugar and sweetener in convenient sticks. Our range is complemented by tasty dark and white drinking chocolate. And whenever the coffee moment has to be quick and uncomplicated, there are our convenient instant coffees.

Zucker | Zucchero | Sugar



Art. 8011
Zucker in Sticks
Zucchero in stick
Sugar in sticks
2,8 g
10 kg Karton/cartone/carton



Art. 8021
Rohrzucker in Sticks
Zucchero di canna in stick
Cane sugar in sticks
2,8 g
10 kg Karton/cartone/carton



Art. 8025
Biologischer Rohrzucker in Sticks
Zucchero di canna biologico in stick
Organic cane sugar in sticks
4 g
5 kg Karton/cartone/carton



Art. 8045
Süßstoff in Sticks
Dolcificante in stick
Sweetener in sticks
0,6 g
500 Stück/pezzi/pieces

Caolat

Trinkschokolade Caolat – Produkt zur Herstellung von Heißgetränken mit Schokoladengeschmack

Cioccolata da bere Caolat – Preparato per bevande al gusto di cioccolato

Caolat drinking chocolate – Preparation for hot chocolate-flavoured drink



Art. 8050
Caolat
1000 g Dose/barattolo/tin

Spezial

Gefriergetrockneter löslicher Kaffee

Caffè istantaneo liofilizzato

Freeze-dried instant coffee



Art. 8090
Spezial
200 g Glas/bicchieri/jar

Biancolat

Weißer Trinkschokolade Biancolat – Produkt zur Herstellung von Heißgetränken mit Geschmack von weißer Schokolade

Cioccolata bianca da bere Biancolat – Preparato per bevande al gusto di cioccolata bianca

Biancolat white drinking chocolate – Preparation for hot white-chocolate flavoured drink



Art. 8056
Biancolat
1000 g Dose/barattolo/tin

Decaffeinato

Gefriergetrockneter löslicher Kaffee, entkoffeiniert

Caffè istantaneo liofilizzato, decaffeinato

Freeze-dried instant coffee, decaffeinated



Art. 8091
Decaffeinato
200 g Glas/bicchieri/jar



Fortbildungen im Bereich Kaffee

Corsi di formazione
sul caffè

Training around the world
of coffee



Workshops & mehr

Sie möchten sich zum Thema Kaffee weiterbilden? Im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Alps Coffee finden laufend Seminare, Kurse und Workshops, wie z.B. Latte-Art, für Baristas, Gastronomen und interessierte Kaffeeliebhaber statt. Im Programm: gebündeltes Fachwissen und jede Menge Praxistraining.



Corsi di formazione e workshop

Volete ampliare le vostre competenze in tema di caffè? Il centro formazione della torrefazione Alps Coffee organizza regolarmente seminari, corsi e workshop, ad esempio Latte-Art, per baristi, ristoratori e cultori del caffè. In programma: tante nozioni tecniche e ancor più esercizi pratici.



Courses, workshops and more

Would you like to educate yourself on the subject of coffee? The Alps Coffee training centre offers regularly seminars, courses and workshops like Latte-Art for baristas, restaurateurs and other interested coffee-lovers. On the agenda: collective expertise and a whole host of practical training.

Werbemittel

Articoli pubblicitari

Advertising material



Stilvoll und trendig

Neben Bohnen- und Filterkaffees, Pods, Zucker und Co. sind diverse Werbeartikel der Kaffeerösterei Schreyögg erhältlich. Stilvolle Tassen und Gläser in allen Größen, Becher für Coffee to go und einiges mehr ergänzen die Produktpalette und sorgen für eine stimmige Präsentation des Kaffees.

Di classe e alla moda

Oltre ai diversi caffè in grani e da filtro, pods, zucchero, etc., sono disponibili anche diversi articoli pubblicitari della torrefazione caffè Schreyögg. Tazzine e bicchieri raffinati di diverse grandezze, bicchieri per il "coffee to go" e molto altro completano il ventaglio di proposte per presentare il caffè in modo appropriato.

Stylish and trendy

In addition to various bean and filter coffees, pods, sugar etc., the Schreyögg product range also includes diverse promotional items. Stylish cups and glasses in all sizes, "coffee to go" cups and more, ideal for optimal presentation.

Tassen | tazze | cups



Art. 8301
Espressotassen AC
Tazzine da espresso AC
Espresso cups AC
6 Tassen/tazze/cups



Art. 8302
Cappuccinotassen AC
Tazze da cappuccino AC
Cappuccino cups AC
6 Tassen/tazze/cups



Art. 8303
Jumbotassen AC
Tazze jumbo AC
Jumbo cups AC
6 Tassen/tazze/cups

Gläser | bicchieri | glasses



Art. 8310
Espressotassen aus Glas
Tazzine da espresso di vetro
Espresso cups of glass
6 Tassen/tazzine/cups



Art. 8311
Gläser für Latte Macchiato
Bicchieri per latte macchiato
Glasses for Latte Macchiato
6 Gläser/bicchieri/glasses



Art. 8312
Caffeino-Gläser
Bicchieri Caffeino
Caffeino glasses
6 Gläser/bicchieri/glasses

Coffee to go



Art. 8751
Espresso
Coffee to go 120 ml
120 Stück/pezzi/pieces

Art. 8761
Deckel | Coperchi | Lids
100 Stück/pezzi/pieces

Art. 8752
Cappuccino
Coffee to go 240 ml
60 Stück/pezzi/pieces

Art. 8762
Deckel | Coperchi | Lids
100 Stück/pezzi/pieces

Art. 8753
Latte Macchiato
Coffee to go 360 ml
50 Stück/pezzi/pieces

Art. 8763
Deckel | Coperchi | Lids
100 Stück/pezzi/pieces

Art. 8750
Rührstäbchen | Bastoncini | Stirrers
100 Stück/pezzi/pieces

Verschiedenes | Varie | Miscellaneous



Art. 8326
Werbesservietten
Tovaglioli pubblicitari
Advertising napkins
2000 Stück/pezzi/napkins



Art. 8323
Serviettenspender ACB
Dispenser tovaglioli ACB
Napkin dispenser ACB



Art. 8360
Werbeuhr
Orologio pubblicitario
Advertising clock
24 x 38 cm



Art. 8325
Serviettenspender AC
Dispenser tovaglioli AC
Napkin dispenser AC



Art. 8321
Zuckerdisplay ACB
Portabustine ACB
Display for sugar ACB
3 Stück/pezzi/pieces



Art. 8341
Werbetafel
Lavagna pubblicitaria
Advertising board
50 x 70 cm



Art. 8320
Zuckerdisplay AC
Portabustine AC
Display for sugar AC
3 Stück/pezzi/pieces



Art. 8880
Tamper aus Holz & Edelstahl
Pressino in legno e inox
Wood and s/steel coffee tamper

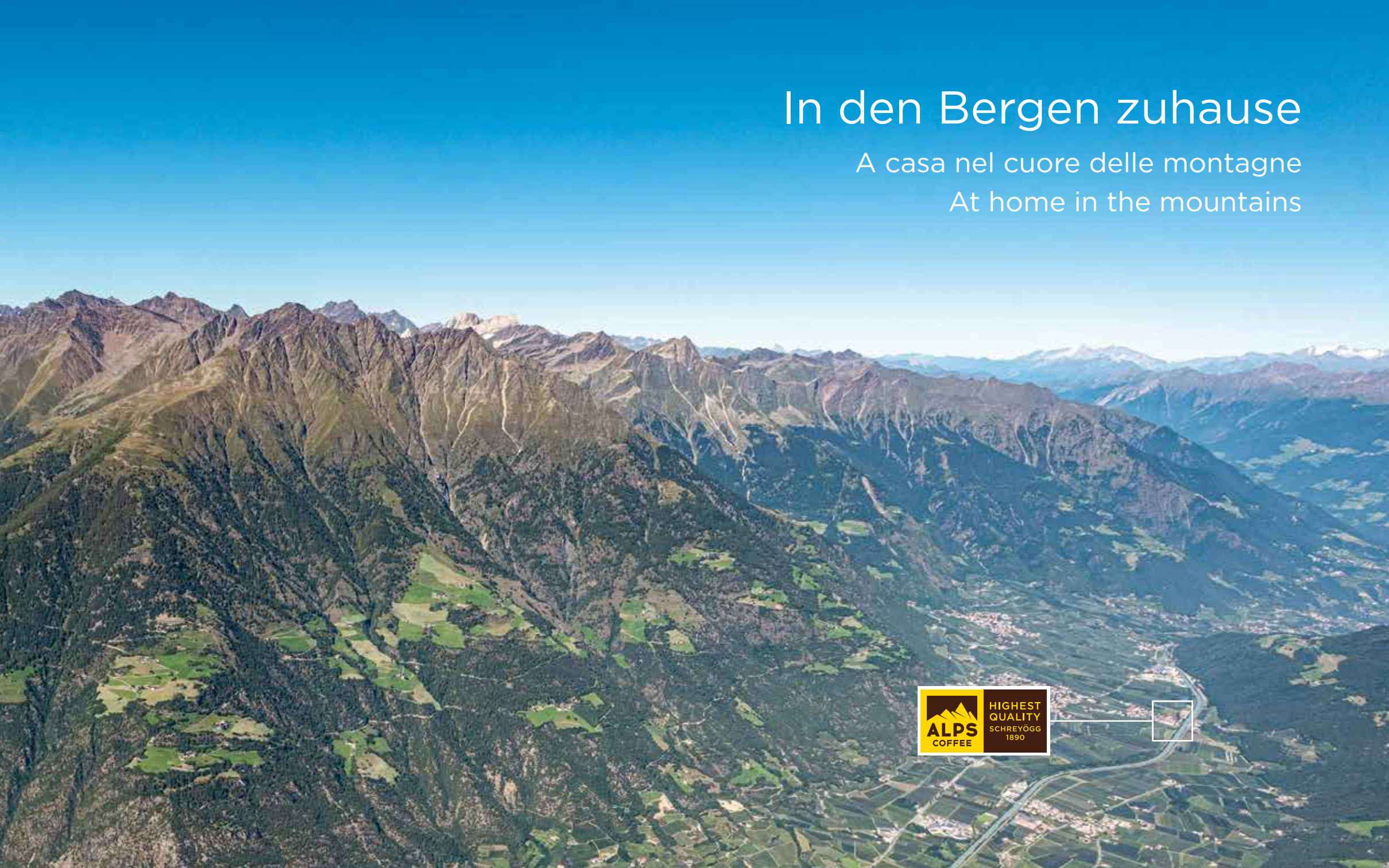


Art. 8887
Tampermatte
Tappetino appoggio pressino
Tamping mat

Layout: www.meindirobertodesign.it | Fotos: Christian Ladumer, Benjamin Pflitscher, Christian Guller, Diana Schryögg, Brandname, iStockphoto.com

In den Bergen zuhause

A casa nel cuore delle montagne
At home in the mountains





KAFFEERÖSTEREI | TORREFAZIONE CAFFÈ

SCHREYÖGG GmbH|srl

Cutraunstraße 62, | Via Cutraun 62

I-39020 Partschins | Parcines

Tel. +39 0473 967700

info@alps-coffee.it

www.alps-coffee.it

VERTRIEB DEUTSCHLAND:

Schreyögg Deutschland GmbH

Pickelstraße 4

D-80637 München

Tel. +49 (0)89 89223733

info@alps-coffee.de

VERTRIEB ÖSTERREICH:

Schreyögg Österreich GmbH

Templstraße 2

A-6020 Innsbruck

Tel. +43 (0)512 282539

info@alps-coffee.at