



Wedl
KAFFEE

Genusswelt **Kaffee**

Die exklusiven Kaffeemarken aus dem Hause Wedl sind sprichwörtlich in aller Munde: Rund 2 Millionen Tassen aus diesen edlen Röstungen werden weltweit täglich getrunken.



Genuss aus aller Welt

Wedl - Kaffeetradition seit 1904

Das Familienunternehmen Wedl zählt zu den führenden Partnern der gehobenen österreichischen Gastronomie, öffentlicher Einrichtungen, sozialer Institutionen und Großverbrauchern. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1904 stellt sich die Familie Wedl stets mutig den Anforderungen einer wechselvollen Entwicklung: Die kompromisslose Qualitätspolitik und die Orientierung an Kundenwünschen sind dabei hervorzuhebende Stärken.

Die besondere Kunst der Kaffeeproduktion liegt im gleichbleibenden Geschmack. Es bedarf des Know-hows und der langjährigen Erfahrung der Röstmeister, um am Ende ein Röstergebnis zu erzielen, bei dem der Genießer trotz aller Umstände seinen persönlichen Favoriten sofort erkennen kann. Dabei kann man bei Wedl auf eigene Kaffee-Röstereien in Belluno (Italien) und Mils zurückgreifen. Von dort aus werden mehr als 5.000 Tonnen Kaffee in über 60 Länder weltweit exportiert.

In diesem Katalog wird nur ein Auszug des Wedl Kaffee Sortiments präsentiert. Detaillierte Beratungen bekommen Sie in den Wedl Märkten, bei den Wedl Fachberatern sowie unter wedlkaffee.com.



Schwerpunkte

Qualitätskriterien	4
Wasserqualität	5
Perfekter Milchschaum	6
Optimale Reinigung	7

Italienische Kaffeespezialitäten

TESTA ROSSA caffè	8
Bohnen	10
Kapseln	11
Caffè Bristot	12
Speciale & Tiziano	14
Entkoffeiniert	15
Espresso	16
Caffè Vescovi	17
Caffè Deorsola	18
Caffè Breda	19

Österreichische Kaffeehauskultur

Walzertraum	20
Klassik	20
Premium	21
Wedl Kaffee	22
Edelmocca & Frühstücksmischung	22
Hotelmischung & Entkoffeiniert	23
wedl's bohne	24
BIO	24
SUCCESS	25

Südamerikanisches Temperament

Red & Black Coffee	26
-------------------------------------	----

Weitere Kaffeespezialitäten

Caffè Cuisine Noblesse	2
-------------------------------------	---

Schwerpunkt Qualitätskriterien

Kaffee ist ein extrem sensibler Produktbereich. Die Bohne ist natürlich immer Geschmackssache – Kaffeegeschmack wird oft sehr unterschiedlich bewertet. Allerdings gibt es bei dem schwarzen Gold große Qualitätsschwankungen.

Parameter für eine hochwertige Qualität und eine gelungene Komposition:

- Herkunftsland
- Anbau
- Ernte
- Aufbereitung
- Lagerung
- Transport
- Röstverfahren
- Verpackung
- persönliche Vorlieben



Qualität hat oberste Priorität, um einen vollmundigen und ausgewogenen Geschmack in der Kaffeetasse zu vereinen. Die Qualität von Rohkaffee wird von den Wedl Röstmeistern nach verschiedenen Parametern definiert. Die Güte der Bohnen ist nicht nur von der Sorte (Arabica oder Robusta) des Rohkaffees abhängig – es spielt auch die Anbau-Region, die Klassifizierung nach Größe (AA, A, B, C) die Reinheit des Rohkaffees (Fehler, Insektenfraß, Fremdkörper etc.) und die verwendete Aufbereitungsmethode bei der Ernte (trocken oder washed) eine wichtige Rolle. Die Veredelung des Rohkaffees zu einem hochwertigen Röst-Kaffee ist ein wichtiges Element in der Produktionskette zur perfekten Tasse Kaffee.

Neben der Rohkaffee-Güte hat die verwendete Brühtemperatur einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack und das Aroma und muss daher individuell an jede Sorte angepasst werden. So gibt es Kaffeesorten, welche bei 85 °C nicht, jedoch bei 88 °C perfekt schmecken und umgekehrt. Dies ist kein Qualitätskriterium, sondern eine individuelle Eigenschaft des Produkts.

Die verwendete Mischung hat Auswirkungen auf den Geschmack. Um einen kräftigen und vollen Kaffee zu produzieren, verwendet Wedl vor allem Arabica und Robusta Blends. Für fruchtig-elegante Kaffees mit einer gewissen Säure werden reinsortige Arabica-Rohkaffees komponiert. Die Frische der Bohnen ist ein absolutes Qualitätsmerkmal. Je frischer die Kaffeebohnen geröstet sind, umso intensiver, aromatischer, voller, runder, ausgewogener und anregender sind sie im Geschmack und Aroma. Wedl röstet die Bohnen schonend im Trommelröster.

Generell gilt: Eine Mischung sollte immer dasselbe Aroma und Geschmack haben. Das ist letzten Endes sogar das wichtigste Qualitätskriterium. Da Kaffee ein reines Naturprodukt ist, sind Schwankungen in der Qualität und im Geschmack des Rohkaffees vorprogrammiert. Beeinflussende Faktoren sind u. a. Wetter, Luftfeuchtigkeit und Temperatur.



Ein Kaffee besteht zu etwa 98 % aus Wasser. Neben den Kaffeebohnen und der ordnungsgemäß gereinigten und perfekt eingestellten Kaffeemaschine ist das Wasser daher wichtigster Garant für eine optimale Qualität in der Kaffeetasche.

Wasserhärte

Ideales Kaffeewasser sollte weder zu weich noch zu hart sein.

- Zu hartes Wasser beeinträchtigt den Geschmack und schlägt sich als Kalk in der Kaffeemaschine nieder.
- In weichem Wasser können sich die Aromastoffe von Kaffee besser lösen.
- Zu weiches Wasser hingegen beeinträchtigt aufgrund fehlender Geschmacksträger den Geschmack und kann in Geräten zu Korrosionen führen.

Die Wasserhärte hängt von den Boden- und Gesteinsverhältnissen ab und variiert je nach Gebiet. Sie wird in „Grad deutscher Härte“ (°dH) gemessen.

Wassertemperatur

Die ideale Wassertemperatur hängt von der Zubereitungsmethode ab. Jeder Kaffee hat seinen „sweet spot“, damit meint man den Brühtemperaturbereich, in dem er bei richtiger Zubereitung (ca. 20 bis 25 Sekunden) weder sauer noch bitter schmeckt und sein ideales Aroma entfaltet. Arabica-Bohnen benötigen dabei meist eine etwas höhere Temperatur als Robusta-Bohnen.

pH-Wert des Wassers

Ein weiterer wichtiger Faktor ist der pH-Wert des Wassers. Dieser gibt an, ob das Wasser sauer oder basisch ist. Für den Kaffee sollte er möglichst im neutralen Bereich (pH-Wert 7) liegen.

Schwerpunkt

Perfekter Milchschaum

Kaffeeliebhaber schwören auf Cappuccino, Latte Macchiato & Co. Aber erst der richtige Milchschaum macht diese Kaffeespezialitäten zum richtigen Genuss. Um den perfekten Milchschaum zu erzeugen, müssen mehrere Faktoren beachtet werden.

Das richtige Ausgangsprodukt

Entscheidend ist vor allem der Fett- und Eiweißgehalt der Milch. Der liegt idealerweise bei 3,3 bis 4 %. Die fettreduzierte Variante ist zum Schäumen leider oft nicht brauchbar. Am leichtesten gelingt der Schaum mit H-Milch. Bei Frischmilch gilt: Je frischer die Milch, desto besser der Schaum.

Und keine Angst vor laktosefreien und veganen Alternativen! Grundsätzlich lässt sich mit laktosefreier Milch ein sehr guter Milchschaum erzeugen. Bei den veganen Alternativen greift man am besten zum Sojadrink.

Aber egal für welches Produkt man sich am Ende entscheidet, die Milch sollte in jedem Fall gekühlt sein.

Das richtige Werkzeug

Am besten ein Edelstahlkännchen verwenden – diese sind in verschiedenen Größen erhältlich (von 0,35 bis 2 Liter).

Die richtige Methode

Das Edelstahlkännchen bis zum unteren Rand des Ausgusses mit Milch füllen. Dieser Richtwert sollte eingehalten werden, da auch die Proportion von Füllhöhe und Milchoberfläche Einfluss auf das Schäumverhalten haben. Will man weniger Milch schäumen, sollte man ein kleineres Milchkännchen verwenden.

Den Dampfahn nicht zu tief in die Milch tauchen und eher die Oberfläche bearbeiten. Den Dampfahn komplett aufdrehen, so kommt Luft unter die Milch – Ziehphase. Bei ausreichend Schaum, die Dampfmaschine zum Boden führen, damit die Milch im Kännchen rotiert – Rollphase. Achtung: Die Milch darf nicht zu heiß werden! Bei etwa 60 °C ist die ideale Temperatur und Konsistenz erreicht – wer kein Thermometer hat, einfach mit der Handfläche am Boden fühlen, ob das Kännchen warm-heiß ist.

Dampf ausstellen und den Boden des Kännchens vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen. Letzte Luftblasen im Schaum verschwinden und man erhält ein noch cremigeres Ergebnis.

Damit der nächste Milchschaum genauso gut gelingt, sollte man die Milchreste von der Dampfmaschine sofort nach Gebrauch mit einem sauberen Tuch entfernen.



Schwerpunkt Optimale Reinigung

Die tägliche (!) Reinigung von Siebträgermaschinen ist zwar im Alltag lästig, trägt aber wesentlich zur optimalen Kaffequalität in der Tasse bei. Sie ist aber auch unerlässlich in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit der teuren Geräte, denn nur so können hohe Reparatur- und Wartungskosten vermieden und die Langlebigkeit der Maschinen deutlich erhöht werden.

Die **Siebträgerreinigung** sollte am besten allabendlich durchgeführt werden, um abgelagerte Kaffeeöle zu entfernen, die den Kaffeegeschmack stark verändern. Dazu wird der Kaffeesatz entleert, das Sieb herausgenommen und das Innere mit einer Bürste gereinigt. Anschließend kann das Sieb und der Siebträger mit heißem Wasser, am besten in der Maschine eingespannt und ausgespült werden. Regelmäßig sollte der Siebträger zusätzlich in ein hochwertiges Kaffee fett-Lösungs- bzw. Reinigungsmittel für ca. 30 Minuten eingelegt werden.

Die **Dampflanze** sollte mindestens einmal die Woche gründlich gereinigt werden. Dazu den unteren Teil der Lanze abdrehen und das Gewinde mit einem Schwamm von abgesetzten Milchresten befreien. Anschließend die Lanze über Nacht in heißem Wasser mit einem Milchschaumreiniger einlegen, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten. Um die **Brühgruppe** und die Wasserleitungen der Maschine zu reinigen, das Blindsieb in den Siebträger unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels einsetzen, den Siebträger in die Brühgruppe einspannen und das Reinigungsprogramm der Maschine starten. Es kann auch nur die Wasserabgabe mehrere Male hintereinander aktiviert werden. Anschließend den Siebträger herausnehmen, ausspülen und denselben Vorgang wiederholen, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Zuletzt das Blindsieb durch das normale ersetzen und einen Espresso zubereiten, der jedoch verworfen werden sollte.

Je regelmäßiger die Reinigung durchgeführt wird, desto schneller geht sie von der Hand – und der Unterschied ist deutlich erkennbar!





Pure italienische Lebensfreude

Im Jahre 1994 von unseren Röstmeistern mit viel Liebe, Erfahrung und fachlichem Wissen kreiert, gehört TESTA ROSSA caffè heute zu den besten und beliebtesten Kaffeemarken. Die spezielle medium-dark Röstung macht ihn zu einem unverwechselbaren Espressogenuss.

Vom klassischen Espresso über köstlichen Cappuccino, Latte Macchiato bis hin zum Caffè Lungo, TESTA ROSSA caffè ist für alle Zubereitungsarten hervorragend geeignet. Der typisch samtige Geschmack und ein perfekt abgerundetes Aroma, die edle Säure sowie eine dichte, dunkelbraune Crema kennzeichnen diese sehr kräftige Kaffeemischung.





Testa Rossa Caffè Bohnen

Höchste Qualität vom Anbau bis in die Tasse

Beste Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, alle in einer Höhe von 1.200 bis 2.000 Metern angebaut, bilden die hochwertige Basis für unseren Spitzen-Kaffee. Die sorgfältige Ernte und Weiterverarbeitung, eine perfekte Abstimmung der Bohnen und fachkundige Röstung in der hauseigenen Rösterei verwandeln die kostbare Rohkaffeemischung in den unverwechselbaren TESTA ROSSA caffè.

Die konstant hochwertige Qualität der TESTA ROSSA caffè Röstmischung wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt. Der gleichbleibend unverwechselbare Geschmack wird durch ständige Verkostungen von unseren Röstmeistern garantiert.



Testa Rossa caffè



Testa Rossa caffè BiOrganic Bio

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
010001	TESTA ROSSA caffè AT	1000 g	ganze Bohne
010000	TESTA ROSSA caffè IT	1000 g	ganze Bohne
010003	TESTA ROSSA caffè BiOrganic Bio	1000 g	ganze Bohne

Großer Genuss perfekt dosiert

Erleben Sie italienischen Kaffeegenuss in seiner vollendeten Form mit den Testa Rossa Caffè Kapseln. Jede Kapsel enthält sorgfältig ausgewählte Kaffeebohnen, die zu einem perfekt ausgewogenen Espresso geröstet wurden. Genießen Sie das reiche Aroma, die samtige Crema und den intensiven Geschmack, der jeden Schluck zu einem besonderen Moment macht.

Die spezielle medium-dark Röstung verleiht dem Kaffee seine edle Säure und macht ihn zu einem unverwechselbaren Espressogenuss.



Espresso Kapseln

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
016001	Espresso 100% Arabica	30 Kapseln à 5 g	Kapsel

**WHATEVER YOU DO,
DO IT WITH PASSION.**



Seit 1919 auf dem Weg zur *Exzellenz*

1919 begann Domenico Bristot, der Gründer der Kaffeerösterei Procaffè in Belluno/Italien, mit intensiven Studien rund um die ideale Kaffeeröstung. Er schuf eine neue Kaffeemischung von höchster Qualität und kreierte damit den perfekten, italienischen Espresso. Nur die besten Rohkaffeequalitäten in Verbindung mit den allerneuesten und modernsten Verarbeitungstechnologien waren dafür gut genug.

Seit 2000 gehört die Rösterei Procaffè der Wedl Handels-GmbH an, wobei sich Caffè Bristot als wichtigste Produktlinie weltweit etabliert hat. Die strengen Qualitätskontrollen des Hauses Wedl stehen ganz in der Tradition der Philosophie von Domenico Bristot.

Die Produktlinie Caffè Bristot bietet heute ein breit gefächertes Angebot für die Gastronomie, welches durch ausgezeichnete Mischungen aus erlesenen Kaffeesorten in bereits mehr als 70 Ländern weltweit das Vertrauen von Kunden gewinnen konnte - Kunden, die höchste Ansprüche stellen und ihren Gästen einen perfekten Kaffee präsentieren möchten.



Tiziano

Diese Mischung hat einen weichen Charakter, ist vollmundig und elegant und bringt den Geist und die Werte von Bristot am besten zum Ausdruck. Sie ist eine perfekte Kombination aus Schokoladennoten, Keks- und Karamellaromen und einer cremigen Textur.

Speciale

Speciale gehört zu den repräsentativen Mischungen der Linie Bristot. Dieser weiche, runde und vollmundige Kaffee vereint in seinem sensorischen Profil Tradition und Stil und verströmt Noten von Malz, Karamell und Walnüssen. Ideal zu jeder Tageszeit.



Caffè Bristot Tiziano

Caffè Bristot Speciale

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013216	Speciale	1000 g	ganze Bohne
013206	Tiziano	1000 g	ganze Bohne

Entkoffeiniert

Diese Mischung von schokoladigem Charakter enthält vollständig entkoffeinierte brasilianische Arabica- und Robusta-Sorten aus Südostasien. Sie ist das hervorragende Ergebnis unseres Labors in Belluno und bietet ein vollendetes Geschmackserlebnis.

Perfekt für alle, die auf Koffein verzichten möchten, aber nicht auf den Genuss eines vollmundigen Kaffees. Ob am Abend, als beruhigende Tasse vor dem Schlafengehen oder einfach zwischendurch – Bristot entkoffeinerter Kaffee ist die ideale Wahl für jeden Moment.



Caffè Bristot Entkoffeiniert Pads



Caffè Bristot Entkoffeiniert

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013209	Entkoffeiniert	250 g	gemahlen
012351	Entkoffeiniert 50 Pads	350 g	Pads



Caffè Bristot Espresso

Espresso Pro

Eine Mischung aus brasilianischen, afrikanischen und südostasiatischen Kaffeesorten mit einem kräftigen Körper und einem intensiven Geschmack. Noten von bitterem Kakao, Gewürzen und exotischen Hölzern verleihen ihm Charakter und Intensität.



Bristot Espresso 1000 g



Bristot Espresso 250 g



Bristot Espresso Pads

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013212	Espresso	1000 g	ganze Bohne
013194	Espresso	250 g	gemahlen
012349	Espresso 50 Pads	350 g	Pads

Italienischer Espresso höchster Qualität

Direkt aus den besten Anbaugebieten der Welt importiert, sind die Rohkaffeemischungen das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl an hochwertigsten Arabica-Bohnen. Der Rohkaffee wird heute mit denselben traditionellen handwerklichen Methoden langsam und relativ dunkel geröstet, was die Basis für den typischen Espressogeschmack bildet. Denn desto langsamer die Bohnen geröstet werden, desto intensiver wird der Duft und das Aroma von Kaffee.



Grani d'Oro 5 stars



Grani d'Oro 100% Arabica

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013240	Grani d'Oro 5 stars	1000 g	ganze Bohne
013231	Grani d'Oro 100% Arabica	1000 g	ganze Bohne



Caffè Deorsola

Italienischer Espresso

Caffè Deorsola

Die Rösterei der Gebrüder Deorsola entstand 1920 in Turin zunächst als Drogerie. Innerhalb kürzester Zeit entwickelten sich die Rösterei und der hieraus resultierende Verkauf hochwertiger, sorgfältig ausgewählter und kunstvoll gemischter Kaffees.

Deorsola-Mischungen bestehen heute wie damals ausschließlich aus ausgewählten, hochwertigen Kaffeesorten, die in einer harmonisch-sinnlichen Wahrnehmung miteinander verschmelzen und den Genuss eines kunstvoll zubereiteten Espressos bieten.



Caffè Deorsola

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
010040	Caffè Deorsola	1000 g	ganze Bohne

Caffè Breda

wurde 1921 in Padova gegründet und ist aus dieser historischen Stadt nicht mehr wegzudenken. Dieser Kaffee ist auch oft in den angesehenen Thermenhotels der Euganeischen Hügel zu finden. Caffè Breda überzeugt durch hochwertige Qualität, sowie sorgfältige Röstung und eine Rösttechnik, die von der Familie Breda über drei Generationen weiter gegeben wurde. Nach der Übernahme durch Procaffè werden diese Qualitätsmerkmale selbstverständlich weiter garantiert.



Caffè Breda

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
023468	Caffè Breda	1000 g	ganze Bohne

Höchste Österreichische Kaffeehauskultur

Was haben Walzer und Kaffee gemeinsam? Ganz einfach: Beide sind aus Wien nicht wegzudenken. Das Johann-Strauß-Jahr 1999 wurde daher im Hause Wedl mit der Kreation der Kaffee-Linie „Walzertraum“ gefeiert.

Wiener Mischung

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten aus. Mit einem ausgewogenen Geschmack ist er sowohl als Filterkaffee für den Frühstücksbereich geeignet, besticht aber auch als Verlängerter milde Aromagenießer.



Geeignet für Halb- und Vollautomaten, Filter- und Brühmaschinen für die Zubereitung von Verlängerter, Melange und Filterkaffee.

Wiener Mischung

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015220	Wiener Mischung	1000 g	ganze Bohne
015222	Wiener Mischung	1000 g	gemahlen (M2)

Mocca

Der Walzertraum Mocca ist die kräftigste Kaffeemischung unter den Premium-Sorten. Auserlesene Hochlandbohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt ergeben einen unvergleichlichen Geschmack.

Wiener Melange

Eine Röstmischung aus hochwertigen Arabica-Sorten ist die Basis für unsere Wiener Melange. Etwas milder als der Mocca besticht diese Mischung durch ihre feine Würze und ein angenehmes Bouquet

Marquise Exquisite

Diese Hochlandmischung ist der „Allrounder“ unter den Walzertraum Kreationen. Er wird nach österreichischer Tradition geröstet und eignet sich für den Verlängerten ebenso wie als Filterkaffee. Einsetzbar überall dort, wo feines Bouquet und kräftiger, traditioneller Geschmack verlangt werden.



Premium Mocca

Wiener Melange

Marquise Exquisite

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015110	Premium Mocca	1000 g	ganze Bohne
015120	Wiener Melange	1000 g	ganze Bohne
015130	Marquise Exquisite	1000 g	ganze Bohne
015132	Marquise Exquisite	1000 g	gemahlen (M2)

Edelmocca

Der unverkennbare Geschmack aus reinen Arabica Hochlandbohnen und die etwas dunklere Röstung machen den Edelmocca aus dem Haus Wedl zu einer erlesenen Spezialität.

Frühstücksmischung

Das besondere Aroma, die feine Röstung und der starke Charakter treffen den Geschmack all jener Kaffeeliebhaber, die sich gleich zum Frühstück einen einzigartigen Genuss gönnen wollen.



Edelmocca



Frühstücksmischung

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
010021	Edelmocca	1000 g	ganze Bohne
010059	Edelmocca	1000 g	gemahlen (M2)
011050	Frühstücksmischung	1000 g	ganze Bohne
011052	Frühstücksmischung	1000 g	gemahlen (M2)

Hotelmischung

Diese kräftige Mischung aus hochwertigen Robusta- und feinen Arabicabohnen besticht durch das volle Aroma und macht diesen Kaffee zu einer echten Spezialität des Hauses in der gehobenen Hotellerie.

Entkoffeiniert

Man kann auf Koffein verzichten, aber nicht auf Genuss. Diese ausgewogene Spezialmischung aus der Privatrösterei Wedl verwöhnt mit gehaltvollem Aroma und der besonders edlen Note..



Hotelmischung

Wiener Mischung

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
015310	Hotelmischung	1000 g	ganze Bohne
015312	Hotelmischung	1000 g	gemahlen (M2)
015290	Entkoffeiniert	250 g	ganze Bohne



wedl's bohne BIO

wedl's bohne BIO

Mit dieser Röstmischung aus erlesenen Arabica- und Robusta-Bohnen bietet Wedl nun ein optimales Produkt für beinahe jeden Einsatzbereich. Ob im Frühstücks- oder Seminarbereich oder als klassischer Nachmittagskaffee – diese Mischung trifft den Geschmack all jener, die das typische Aroma von Kaffee lieben.

Hochwertige Mischung von gewaschenen Arabica-Bohnen aus Mittelamerika, deren langsame Reifung im Schatten der üppigen Wälder einen besonders guten Qualitätskaffee mit einem herausragenden sensorischen Profil hervorbringt. In der Tasse nimmt man das zarte Aroma von Trockenfrüchten wahr, dem edle Kakao- und Vanillenoten folgen.



Bio-Qualität zertifiziert

wedl's bohne BIO

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013111	wedl's bohne BIO	1000 g	ganze Bohne
013112	wedl's bohne BIO	1000 g	gemahlen

wedl's bohne

Mit dieser Röstmischung aus erlesenen Arabica- und Robusta Bohnen bietet das Hause Wedl nun ein optimales Produkt für beinahe jeden Einsatzbereich. Diese Mischung ist hervorragend geeignet für alle Brühmaschinen, Halb- und Vollautomaten.

wedl's bohne SUCCESS

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten aus. Mit einem ausgewogenen Geschmack ist er vor allem als Filterkaffee für den Frühstücksbereich geeignet, besticht aber auch als Verlängerter milde Aromagenießer.



wedl's bohne



wedl's bohne SUCCESS

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
013226	wedl's bohne	1000 g	ganze Bohne
013228	wedl's bohne	1000 g	gemahlen (M2)
015480	wedl's bohne SUCCESS	1000 g	ganze Bohne
015482	wedl's bohne SUCCESS	1000 g	gemahlen (M2)



Das Temperament und die Vielfalt Südamerikas

Dieser Kaffee ist kein gewöhnlicher Kaffee. Er verlangt nach mehr Aufmerksamkeit, nach mehr Zeit und verspricht dafür mehr Genuss und Aroma. Diese Röstmischung birgt eine neue Kaffeekultur. Das Flair Südamerikas mit einem Hauch Brasiliens und einer Brise Samba. Das Ambiente pulsierenden Lebens, Leidenschaft und guten Geschmacks. Hergestellt aus ausschließlich hochwertigsten süd- und mittelamerikanischen Arabica-Bohnen. Eine sorgfältige Auswahl des Rohkaffees und ein aufwendiges Röstverfahren, so entsteht dieser besonders belebende Kaffee. Kaffee, bei dem man das leidenschaftliche Prickeln am Gaumen spürt und das pure Leben auf der Zunge schmeckt.



Dieser vollmundige Südamerikaner ist in drei individuellen Kaffeemischungen erhältlich, darunter auch als aromatische Bio Sorte.

Red & Black Coffee

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
012280	El Premiado	1000 g	ganze Bohne
012230	El Grandioso	1000 g	ganze Bohne
012220	El Biologico	1000 g	ganze Bohne

L'Espresso originale Italiano

Die besten Hochland Arabica- und Robusta-Bohnen bilden die Basis für diese Espresso Mischung. Die Bohnen werden im Trommelröstverfahren medium dark geröstet. Die cremige Esspressomischung verkörpert die italienische Lebensfreude.

Caffè Filtro Gran Aroma

Eine Kaffeeröstung aus Arabica- und Robusta-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt, die mehrstufig vermahlt wird. Die Aromavielfalt und die ausbalancierte Geschmacksstruktur charakterisieren diese erlesene Filtermischung.

Caffè Gran Crema

in harmonische Röstmischung aus 100 % erlesenen Arabica-Hochland-Bohnen. Ihr feines Bouquet macht sie zu einem Allrounder in der Gastronomie und die haselnussbraune Crema mit einer blumigen Note zeichnet sie aus.



L'Espresso originale Italiano

Caffè Filtro Gran Aroma

Caffè Gran Crema

Art.-Nr.	Produkt	Gewicht	Beschreibung
012098	L'Espresso originale Italiano	1000 g	ganze Bohne
012102	Caffè Filtro Gran Aroma	1000 g	gemahlen
012100	Caffè Gran Crema	1000 g	ganze Bohne

Genusswelt Kaffee

Bitte beachten Sie:


Druck- und Satzfehler vorbehalten.


© Wedl Handels-GmbH

Stand: Juli 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann im
Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol und Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Str. 235-237
059335-3680

Wedl Bischofswiesen
Im Stangenwald 44
+49 8652 974 4999

Wedl
seit 1904