

# UNSER KAFFEEANGEBOT.

Leidenschaft,  
Genuss,  
Kundenbindung.





## DER LANGE WEG VON DER BOHNE IN DIE TASSE

So vielfältig wie die Geschmäcker Ihrer Gäste ist auch unser Kaffeesortiment. Durch langjährige Erfahrung der Delica AG im Einkauf, der Röstung und Verarbeitung von Kaffee können wir jedem Kunden das passende Kaffeeprodukt anbieten. Egal ob Bohnenkaffee, gemahlener Kaffee, Kapseln oder Office Pads: mit unseren Produkten wird die Tasse Kaffee zum Genusslebnis. Doch bevor es soweit ist, unternimmt der Kaffee eine weite Reise. Kommen Sie mit auf die Reise vom Ursprung bis zur Tasse.

### VERANTWORTUNGSVOLLER KAFFEEANBAU

Die Arabica- und Robusta-Bohnen unserer Kaffees stammen von erstklassigen Plantagen aus zertifiziert nachhaltigem Anbau. Langjährige Partnerschaften sind die Basis unserer verlässlich hohen Kaffeequalität. Die Ursprungsländer unserer Rohkaffees liegen im sogenannten Kaffeegürtel. Damit werden die Anbaugeländer beidseits des Äquators bezeichnet, deren Klima sich für den Kaffeeanbau eignet.

### SORGFÄLTIGE AUFBEREITUNG

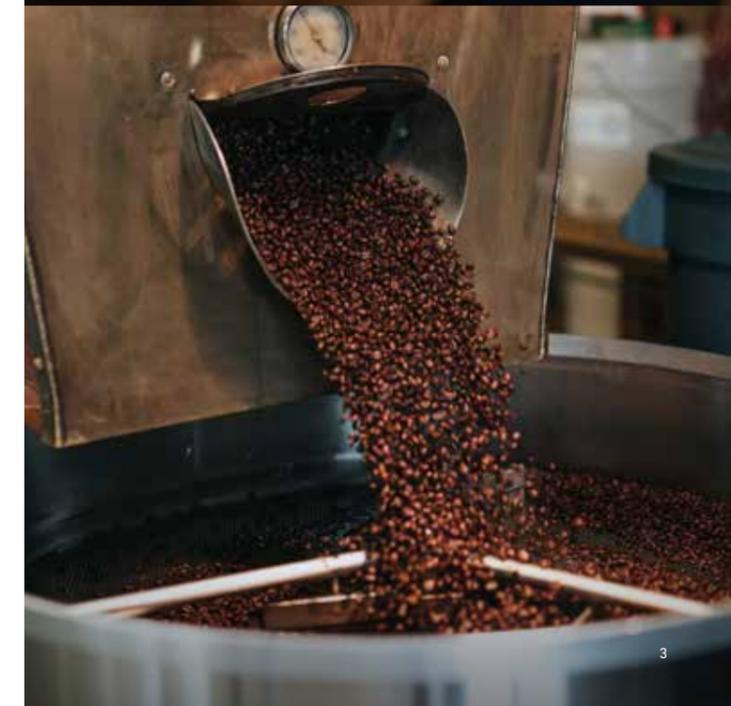
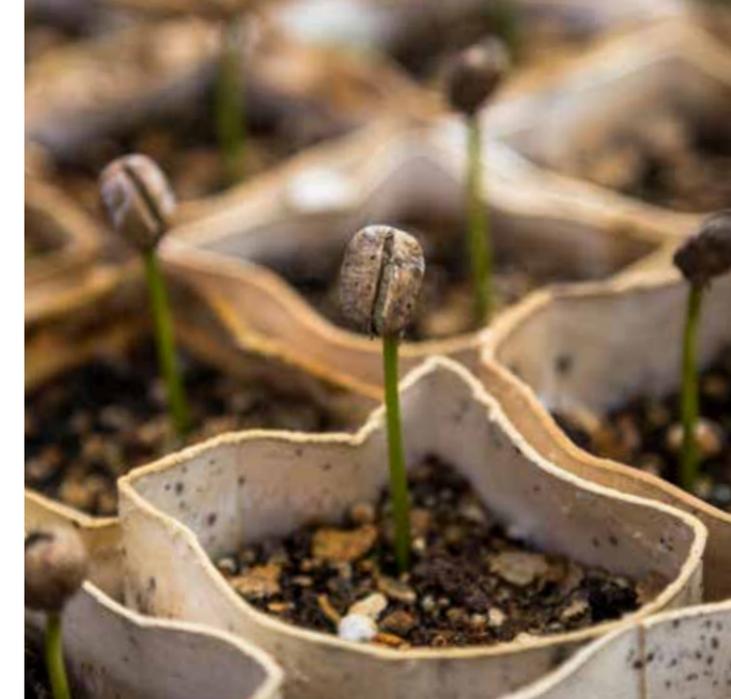
Um Kaffee lagern zu können, müssen Fruchtfleisch, Fruchthaut, Fruchtschleim und Pergamenthaut von der Kaffeebohne entfernt werden. Die gängigen Methoden sind die nasse und die trockene Aufbereitung. Beide werden in der Regel im Ursprung durchgeführt. Die Wahl der Methode hängt vor allem durch die gegebene Infrastruktur ab, jedoch beeinflusst die Aufbereitungsmethode das Geschmacksprofil des Kaffees.

### HARMONISCHES BLENDING

Blending ist das Mischen mehrerer Rohkaffees. Nur wenn die Rohkaffeesorten sich ergänzen und ideal aufeinander abgestimmt sind, erhält man ein harmonisches Endprodukt. Blending ermöglicht neben komplexeren Geschmacksprofilen auch eine gleichbleibende Qualität, da natürliche geschmackliche Schwankungen einer Sorte ausgeglichen werden können.

### SCHONENDE RÖSTUNG

Alle unsere Kaffees werden in einer der grössten Röstereien der Schweiz schonend geröstet und verpackt. Erfahrene Röstmeister bestimmen für jeden Blend genau das Röstprofil, welches dem Kaffee die gewünschte Intensität verleiht und durch welches sich die enthaltenen Aromen ideal entfalten.

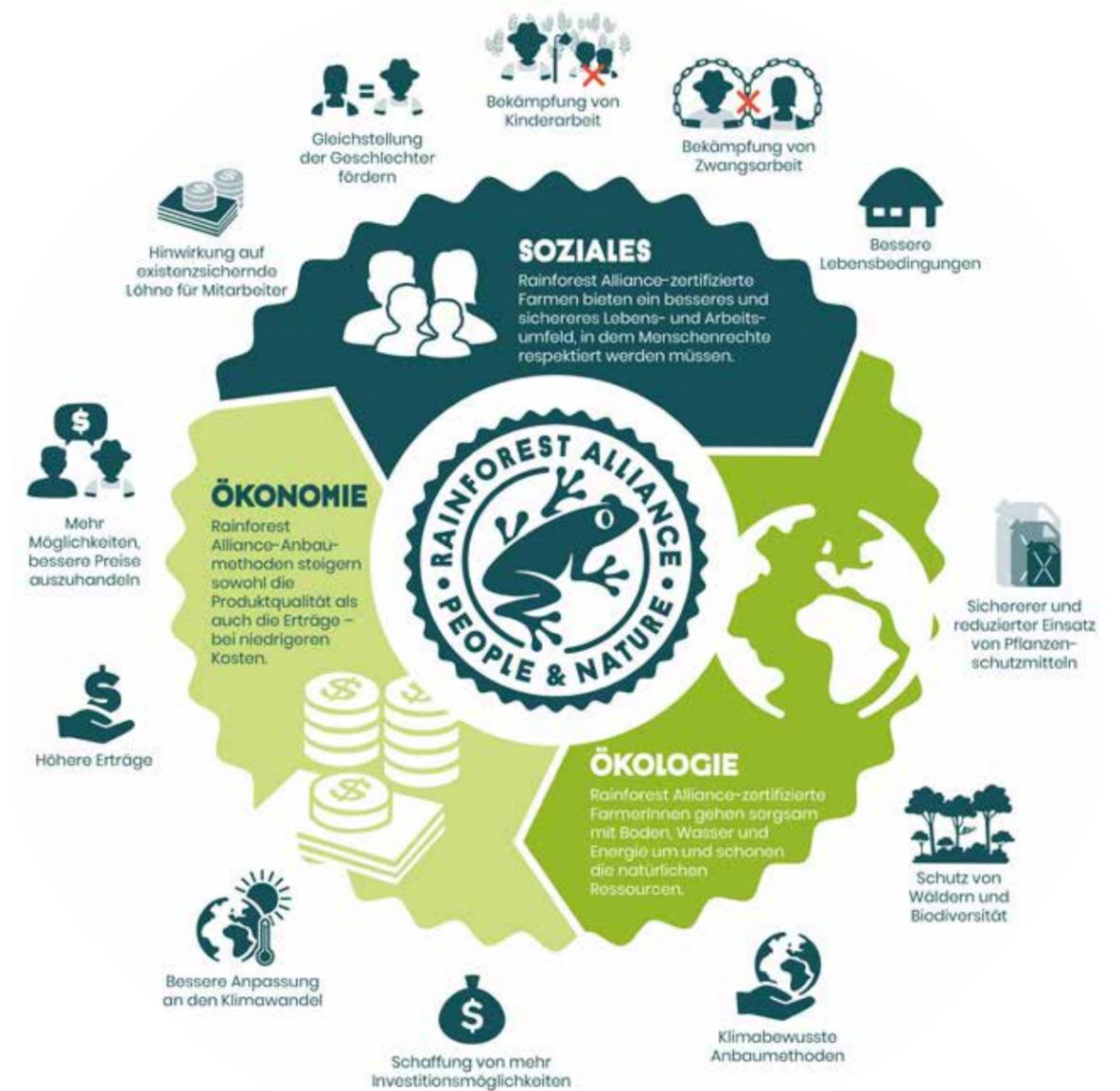


# MENSCHEN, ÖKOLOGIE, ÖKONOMIE



## DIE AUSWIRKUNGEN DER RAINFORREST ALLIANCE-ZERTIFIZIERUNG IM ÜBERBLICK

Wir möchten mit unserem Kaffee zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir fast alle unsere Kaffees von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen.



Mehr erfahren unter [ra.org](http://ra.org)



## UNSERE LÖSUNG FÜR IHR GESCHÄFTSMODELL

### RESTAURANTS & CAFÉS

Guter Kaffee unterstützt die Kundenzufriedenheit. In unserem sorgfältig ausgewähltes Bohnensortiment, welches mehrere Qualitätskategorien abdeckt, findet jeder Betrieb das für sich passende Sortiment. Abgerundet wird das Kundenerlebnis durch das passende Porzellan. Wenn Sie ihre Investitionen in eine professionelle Kaffeemühle gering halten möchten, haben wir Möglichkeiten, Sie mit Leihgeräten zu unterstützen.



### CARE GASTRONOMIE

Kaffee wird überall getrunken; auf der Station, von den Mitarbeitern und in der hauseigenen Gastronomie. Die Ansprüche an den Geschmack und die Zubereitung sind allerdings unterschiedlich, von Wohlfühlfaktor über den schnellen Koffeinbedarf. Bei uns haben Sie für alle Bereiche und Lösungssysteme nur einen persönlichen Ansprechpartner.



### HOTELLERIE

Ein umfassendes Hotelkonzept muss den unterschiedlichen Einsatzbereichen Rechnung tragen. Diese unterscheiden sich in Auslastung und Platzbedarf, nicht aber im Qualitätsanspruch. Einzelportionensysteme als besonderes Plus auf den Zimmern, Bohnenkaffee im Frühstücksraum und Office Pads im Seminarbereich sorgen für einen angenehmen Aufenthalt.



# CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND



## KAFFEEGENUSS OHNE KOMPROMISSE

Café Royal geht beim Geschmack keine Kompromisse ein, denn das wollen Ihre Kunden auch nicht. Daher hat Café Royal sich zum Ziel gesetzt, den perfekten Kaffee zu rösten. Das erfordert neben einer langen Kaffeetradition auch den Mut, diese zu durchbrechen und sich immer wieder neu zu erfinden. Das alles mit einem Ziel: bester Geschmack und beste Qualität.



1kg

### CREMA

Ausgewogene, feine Karamellnoten vollenden diesen cremigen Kaffeegenuss.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316



1kg

### ESPRESSO

Der intensive Espresso sorgt für ein cremig-aromatisches Geschmackserlebnis nach italienischem Vorbild.

INTENSITÄT: ●●●●●



ART.-NUMMER: 1017.554.000.00

EAN: 7617014178323



1kg

### ESPRESSO FORTE

Nussige Röstnoten machen diesen ausgewogenen Kaffee aus.

INTENSITÄT: ●●●●●



ART.-NUMMER: 1017.140.200.00

EAN: 7617014192824



250kg

### DECAFFEINATO

Schonend entkoffeiniert, mit ausgewogenem Aroma für den ganz besonderen Kaffeegenuss.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1016.942.100.00

EAN: 7617014178484



1kg

### BIO CREMA

Lang anhaltende Röstaromen mit dezenten Kakaonoten vollenden den aromatischen und kräftigen Kaffeegenuss.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.233.300.00

EAN: 7617014178163



1kg

### BIO ESPRESSO

Ein edler, aromatischer Espresso mit einer feinen Säure für den besonderen Kaffeegenuss.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.583.500.00

EAN: 7617014178187



**KOMPATIBEL MIT DEM NESPRESSO®\* PROFESSIONAL-SYSTEM.**



**RISTRETTO**

Ein intensiver und kraftvoller Ristretto mit feinen Noten von dunkler Schokolade und Waldbeere.

50

INTENSITÄT: ●●●●●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.093.700.00  
EAN: 7617014173014



**ESPRESSO FORTE**

Ein temperamentvoller Espresso mit einem Hauch von Lakritze.

50

INTENSITÄT: ●●●●●●●●○○○



ART.-NUMMER: 1016.660.100.00  
EAN: 7617014173045



**LUNGO**

Ein Lungo mit nussigen Schokoladennoten und feinem Karamellgeschmack.

50

INTENSITÄT: ●●○○○○○○○○○



ART.-NUMMER: 1016.779.300.00  
EAN: 7617014187738



**LUNGO FORTE**

Ein vollmundiger und würziger Kaffee mit einer Nuance von Tabak.

50

INTENSITÄT: ●●●●○○○○○○○



ART.-NUMMER: 1016.553.300.00  
EAN: 7617014173007



**ESPRESSO DECAFFEINATO**

Ein entkoffeinierter, bekömmlicher Kaffee mit dezenteren Aromen von Orange und Haselnuss.

50

INTENSITÄT: ●●●●●●●●○○○



ART.-NUMMER: 1017.126.100.00  
EAN: 7617014173069



**BIO ESPRESSO FORTE**

Der Espresso Forte Bio ist ein edler Arabica-Kaffee, der mit einer feinen Haselnussnote und würzigem Aroma punktet.

50

INTENSITÄT: ●●●●●●●●○○○



ART.-NUMMER: 1018.844.700.00  
EAN: 7617014201038



**BIO LUNGO**

Dieser elegante Bio-Kaffee überzeugt mit perfekt ausbalancierten Noten von Kakao und Nuss.

50

INTENSITÄT: ●●●●●●●●○○○



ART.-NUMMER: 1016.828.500.00  
EAN: 7617014197034



Wir bieten Ihnen eine Komplettlösung mit den für Sie passenden Leihmaschinen. Fragen Sie dazu gerne Ihren Kundenberater oder Ihre Kundenberaterin.

**KOMPATIBEL MIT DEM NESPRESSO®\*-SYSTEM.**



**ESPRESSO**

Ein würziger Espresso mit einer dezenteren Säure und leichter Kurkuma-Note.

36

INTENSITÄT: ●●●●●○○○○○



ART.-NUMMER: 1016.567.800.00  
EAN: 7617014193197



**LUNGO DECAFFEINATO**

Feine Noten von Blütenhonig und ein samtiger Körper unterstreichen diesen eleganten Decaffeinato.

10

INTENSITÄT: ●●○○○○○○○○○



ART.-NUMMER: 1016.895.200.00  
EAN: 7617014189602



**LUNGO**

Ein Kaffee mit einer feinen Säure, harmonischer Würze und dezenter Caramel-Note.

36

INTENSITÄT: ●●●●○○○○○○○



ART.-NUMMER: 1016.528.900.00  
EAN: 7617014193159

\*Diese Marke gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zu Swiss Gastro Solutions haben.

\*Diese Marke gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zu Swiss Gastro Solutions haben.

# Inflagranti Caffè



## DIE ENTHÜLLUNG ECHTER KAFFEELEIDENSCHAFT

Leidenschaftlicher Kaffeegenuss für Ihre Gäste: das Inflagranti Sortiment umfasst sorgfältig und speziell für die Gastronomie kreierte Kaffeebohnenmischungen bester Qualität.



1kg

### CREMA

Cassis- und Heidelbeeraromen prägen diese edle Kaffeemischung. Dezentere Noten von Süssholz und Kakao machen den Kaffee besonders cremig und geschmeidig.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1017.129.300.00

EAN: 7617014120926



1kg

### ESPRESSO

Aromen von dunklen Beeren, Edelbitterschokolade und Lakritze zeichnen diesen herzhaft-kraftigen Kaffee aus.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.279.700.00

EAN: 7617014120940



1kg

### ESPRESSO FORTE

Eine leichte Säure charakterisiert diesen kräftigen Espresso. Nuancen von Cognac und Tabak verleihen der starken, typisch italienischen Kaffeemischung ein feuriges Aroma mit einer herben Note.

INTENSITÄT: ●●●●●



ART.-NUMMER: 1017.601.300.00

EAN: 7617014122500



500g

### CLASSICO

Süsse Noten von Honig und Agavensirup unterstreichen die samtige Textur des Inflagranti Classico. Ein Hauch von Orange und Sandelholz vollendet die Kaffeemischung.

INTENSITÄT: ●●○○○



ART.-NUMMER: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316



1kg

### ESPRESSO BIO

Dieser Bio-Kaffee präsentiert sich aromatisch mit einer feinen Säure. Charakteristisch für ihn ist das Aroma von dunkler Schokolade.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1016.714.200.00

EAN: 7617014181927



1kg

### CREMA BIO

Seine elegante Säure gepaart mit Noten von Kakao und Karamell sind vor allem als Lungo getrunken ein besonderes Geschmackserlebnis.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.647.600.00

EAN: 7617014182504



# GASTRONOME

— CAFÉ —

## ERLESENER KAFFEE FÜR ALLE ANSPRÜCHE

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit der genussvollen Auswahl von Gastronomie. Ob Bohnen- oder gemahlene Kaffee, mit Gastronomie haben Sie ein verlässliches Produkt für alle Ansprüche.



1kg

### CREMA

Der Kaffee überzeugt mit dem richtigen Verhältnis von feinsten, ausgewogener Fruchtigkeit und Säure; für ein intensives und cremiges Geschmackserlebnis.

INTENSITÄT: ●●○○○



ART.-NUMMER: 1017.134.700.00

EAN: 7610200339034



1kg

### ESPRESSO

Dieser Espresso zeichnet sich durch eine sehr feine Säure und ein erdiges und kakaoartiges Aroma aus.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.537.200.00

EAN: 7610200320292



1kg

### INTENSO

Die dunkel gerösteten Bohnen dieses Espressos überzeugen mit Kakaonoten und schmecken im Abgang leicht nach Haselnuss.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.046.100.00

EAN: 7617014173809



500g

### FILTER, FEIN GEMAHLEN

Die feine Mahlung macht diesen Kaffee zu einem starken Filterkaffee mit nussigen Aromen, der gleichzeitig säurearm und dadurch sehr gut verträglich ist.

INTENSITÄT: ●●●●○



ART.-NUMMER: 1017.372.100.00

EAN: 7610200339041



500g

### FILTER, GROB GEMAHLEN

Dieser grob gemahlene Kaffee überzeugt mit fruchtigen Noten. Sein langanhaltendes Aroma erinnert im Abgang an rote Trauben.

INTENSITÄT: ●●○○○



ART.-NUMMER: 1017.267.700.00

EAN: 7617014159032



# DELIZIO



## KAFFEEGENUSS PUR FÜR IHRE GÄSTE

Delizio ist das Schweizer Kaffee kapsel system, welches durch das perfekte Zusammenspiel von Kaffeemaschine und den dazugehörigen Kapseln begeistert. Ideal, um Hotelgäste auf dem Zimmer zu verwöhnen.



☕ 48

### RISTRETTO FORTE

Die raffinierte Säure dieses Ristrettos verschmilzt mit den intensiven Röstaromen und einer spürbaren Malz-Note. Ausbalanciert durch einen Hauch von Eichenholz entfaltet sich der vollmundige und kräftige Körper.

INTENSITÄT: ●●●●●



ART.-NUMMER: 1016.857.000.00

EAN: 7617014143727



☕ 48

### ESPRESSO CLASSICO

Dieser klassische Espresso zeichnet sich durch seine komplexe und edle Säure aus. Blumige Noten verschmelzen mit leicht nussigen Aromen zu einem ausdrucksvollen, eleganten Espresso.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1018.508.600.00

EAN: 7617014200116



☕ 12 / 48

### LUNGO CREMA

Ein weicher Körper sowie eine dezent-frische Säure bilden die perfekte Basis für diesen eleganten Kaffee. Vollendet wird die Komposition mit lieblichen Aromen.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1017.290.400.00 / 1018.483.800.00

EAN: 7617014174912 / 7617014200093



☕ 48

### LUNGO FORTISSIMO

Dieser gehaltvolle Kaffee wird geprägt von anhaltenden Röstaromen und einem angenehmen Hauch von Tabak-Noten. Die dezente Säure sowie ein mittlerer Körper unterstreichen diesen gehaltvollen Kaffee.

INTENSITÄT: ●●●●●



ART.-NUMMER: 1018.477.500.00

EAN: 7617014200130



☕ 12

### LUNGO DECAFFEINATO

Die fruchtige Säure wird durch dezent-pikante Pfeffer-Aromen ausgeglichen. Der leichte Körper besticht im Abgang mit einer feinen Mandelnote und rundet diese Kaffeekomposition perfekt ab.

INTENSITÄT: ●●●○○



ART.-NUMMER: 1017.070.200.00

EAN: 761701417496



Erhalten Sie die benötigte Anzahl an Delizio Maschinen in Kombination mit dem Bezug von Bohnenkaffee als Komplettpaket. Fragen Sie dazu gerne Ihren Kundenberater oder Ihre Kundenberaterin.



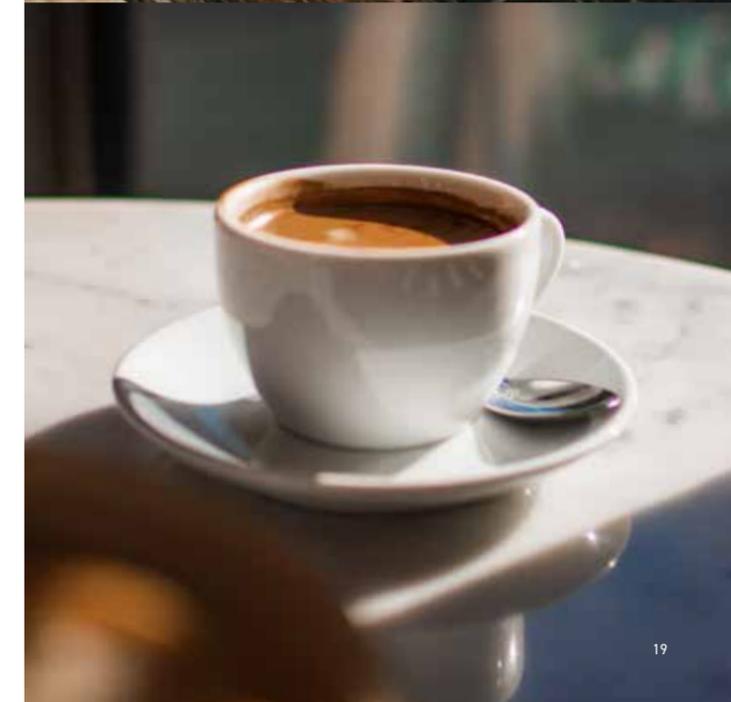


## PERSÖNLICHE BERATUNG & SERVICE

Welches Kaffeesystem eignet sich für mich am besten? Welcher Mahlgrad ist für meine Mühle der richtige? Wie hoch soll die Kaffeedosierung sein? Wie heiss darf das Wasser sein? Die Beantwortung dieser Fragen sind ein Schlüsselfaktor für die erfolgreiche Kaffeezubereitung.

Da die Maschine den Kaffee macht und massgeblich an dessen Qualität beteiligt ist, überprüfen wir in Absprache mit Ihnen regelmässig die Maschineneinstellungen. Damit das Tassenergebnis stets optimal ist.

Unsere barista-zertifizierten Kundenberater\*innen stehen Ihnen bei der Einführung unserer Kaffeemarken zur Seite. Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihrem Team auch Schulungen an. Falls Sie Ihre\*n persönliche\*n Kundenberater\*in noch nicht kennen, besuchen Sie gerne unsere Website [swissgastro solutions.ch](http://swissgastro solutions.ch) und finden Sie Ihre Ansprechperson.



# CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

GASTRONOME  
— CAFÉ —

Inflagranti  
Caffè

DELIZIO  
GENUSS PUR

