



Die Kaffeerösterei

Als Hotelier oder Gastronom ist es Ihr Hauptziel für Ihre Gäste einen angenehmen Aufenthalt zu gewährleisten. Dies war auch der Ausgangspunkt für die Entwicklung unsere ersten Kaffeemischungen. Die Kaffeebauern, von denen CAFFÈ DUE LEONI seinen Rohkaffee bezieht, gehen verantwortungsbewusst mit ihrem Boden um und liefern nur ihre besten Rohkaffees. Selbstverständlich reicht das aber noch nicht aus, um Ihnen die exklusive Qualität von CAFFÈ DUE LEONI zu liefern. Ständige Fortbildungen des gesamten Teams und hochwertige Technik verbunden mit der Leidenschaft zum Kaffee führen zu der herausragenden Beschaffenheit unserer Kaffeebohnen. Alessandro ist diplomierter Chemiker mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie, Mitglied der Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung Wien und ist somit immer auf dem aktuellsten Stand bezüglich neuer Technologien und Röstverfahren. Wir freuen uns, dass wir mit dem was wir machen, Menschen etwas Gutes tun können: den Kaffeebauern gegenüber mit einem fairen und freundschaftlichen Umgang und unseren Kunden gegenüber mit exzellenten Genusslebnissen. Ihre Bestellungen sind unser Antrieb – Vielen Dank hierfür. Natürlich wollen wir Sie auch direkt an unserer Leidenschaft teilhaben lassen. Deswegen bieten wir Ihnen die Möglichkeit über unseren bzw. Ihren Kaffee zu erzählen, wir erstellen individuelle Konzepte für Ihr Lokal und geben Ihnen die Möglichkeit, sich auf dem spannende Kaffeemarkt zu Etablieren.

Produktionsleistung Kaffeerösterei

Unsere schonende Langzeitröstung erfolgt in einem 30 kg Trommelröster. Dies bedeutet, dass wir 30 kg Rohkaffee in den Röster geben und dafür, je nach gewünschtem Röstgrad, ca. 25 kg frischen Röstkaffee herausbekommen. Daraus ergibt sich eine festgelegte Chargengrösse von 100kg/Sorte/Std, und eine Tagesleistung von 500/600 kg Kaffee.

Besonderheit gegenüber Grossröstereien ist das Luftkühlungsverfahren, wir bespritzen keinen Wasser um den Kühlprozess der Bohnen zu beschleunigen, bei chargen ab 100 Kg wird in der Regel das Kühlprozess der Bohnen mit Wasser bzw. Wasserdampf durchgeführt welche eine beträchtliche Qualitätsminderung des Kaffees verursacht.

Verpackungsarten

Wir verpacken standardmässig im matt-schwarzen Standbeutel und im Karton a 25 Kg. Alternativ können wir Ihnen gerne über die verschiedenen Verpackungsarten beraten.

Mit freundlichen Kaffeegrüssen

Alessandro Lingetti

www.dueleoni.ch

facebook: <https://www.facebook.com/CaffeDueLeoni/>

Soodring 34E

8134 Adliswil

Tel 044 500 42 92