








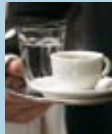
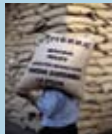




# Marktübersicht der Kaffeeanbieter für den Gastronomie

											
Kaffee-firma	CUP&CINO – P&C Espresso Franchise GmbH	Alois Dallmayr Kaffee oHG	J. Hornig	Espresso Caffè Vertrieb GmbH	Kraft Foods Österreich			Lavazza Kaffee GmbH	Julius Meinl Austria GmbH		
Marke	CUP&CINO		Hornig	illy	JACOBS *****Gastronomie Composition	Columbia	Espresso Originale di Splendid	Lavazza	Julius Meinl	Julius Meinl	Del Moro
Kaffeesorte 	Espresso Selection, Barista Selection, auch in BIO-Qualität erhältlich (Fair Trade)	prodomo 500 g Standard 500 g Crema d'Oro 500 g + 1000 g, Espresso d'Oro 500 g + 1.000 g	Edelmokka, Spezial, Entcoffeiniert, Bremer, Parana, Fairtrade Hochland, Bio Fairtrade, Espresso Crème, Venezia, Steirischer Hauskaffee	illy Espresso	Exklusiv, Carte Noire, Wiener Mischung, Jubiläums-Edelmischung, Mastro Lorenzo, Aromagold, Extra	Costa Rica, Europe de Luxe, Kenya de Luxe, Frühstück de Luxe	Aroma Oro, Aroma Classico	Super Crema	Espresso Spezial	Bristol	Caffè del Moro
Röstung 	typisch mediterrane Röstung von allerhöchster Qualität	milde Aromen, schonende Röstung, besonders schöne und einheitlich große Bohnen, feine helle Crema	Kofrosta-Veredelung (weitgehendste Befreiung der Röststoffe durch Behandlung mit flüssiger Kohlendioxid)	norditalienische, mitteldunkle Röstung; die süditalienische, dunkle Röstung wird außerhalb Italiens kaum verkauft.	die Röstungen reichen von „mild im Geschmack, leicht würzig abgerundet über kräftigen Geschmack bis zum Espresso italienischer Art	die Röstungen reichen von bekömmlicher Säure, abgerundetem, vollmundigem Geschmack bis leicht würzigem Geschmack	original italienischer Spitzenespresso mit feiner Säure, unverwechselbarer Espresso-geschmack	die in Österreich beliebteste Sorte; Mischung mit samtiger Crema und vollem Aroma	dunkel, angenehmes Aroma, sehr voller Körper	feines Aroma, wenig Säure, ausgewogen	dunkel, kräftig italienisch, intensives Aroma
Mischung	Espresso Selection: 92 % Arabica, 8 % Robusta; Barista Selection: 100 % Arabica	alle 100 % Arabica, ausgenommen Espresso d'Oro: bis zu 15 % Robustaanteil	100 % Arabica	es gibt nur eine einzige Mischung, aus 100 % Arabica	Exklusiv, Carte Noire, Wiener Mischung und Jubiläums-Mischung sind 100 % Arabica	100 % Arabica	Aroma Oro ist ein 100 % Arabica	ca. 2/3 Arabica- und 1/3 Robusta	100 % Arabica	100 % Arabica	85 % Arabica 15 % Robusta
Herkunft	enthält Provenienzen aus Indien, Costa Rica, Kolumbien	vorwiegend Äthiopien	sorgfältig zusammengestellte Mischungen aus allen Provenienzen der Welt	Mischung aus neun Herkünften, Süd- und Zentralamerika, Asien und Afrika	k. A.	k. A.	k. A.	unter anderem gewaschener Robusta aus Jawa	Cerrado, Brasilien	Brasilien, Nicaragua, Salvador	Südamerika
Kaffeezubereitung 	Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Macchiato, Cafe Creme	Frühstückskaffee, Melange, Cafe Creme, Espresso, Caffè Latte	für alle Zubereitungsarten, hängt von der Mischung ab	alle klassischen und modernen Rezepte auf Basis eines Espressos, und auch für gekühlten Espresso (Freddo)	k. A.	k. A.	k. A.	bestens geeignet für italienische Kaffeezubereitungen als auch österreichische, traditionelle Kaffeegetränke	Espresso, Melange, Cappuccino	Verlängerter, Melange, Espresso	Ristretto, Espresso, Cappuccino, Caffè Latte
Packungsgröße 	1 kg, ganze Bohne	500 g bzw. 1.000 g	1 kg Bohne für Gastronomie, 1/2 bzw. 1/4 kg für Handel in Bohne und vac, 7,2 g Cialdi für Portionslösungen E.S.E. System	3-kg-Überdruckdose (Gastronomie), 250-g-Überdruckdose (LEH und C+C)	1 kg ganze Bohne, alle außer der Sorte Extra und als 1 kg Mahlkaffee außer Carte Noire, Exklusiv und Mastro Lorenzo	1 kg ganze Bohne außer Frühstück de Luxe; 1 kg Mahlkaffee nur Kenya de Luxe und Frühstück de Luxe	1 kg ganze Bohne	1 kg ganze Bohne	1 kg ganze Bohne	1 kg ganze Bohne	1 kg ganze Bohne