

eurogast
KAFFEE
Genuss



**KAFFEEGENUSS
ERLEBEN.**





10
360° Kaffeegenuss



12
Kaffeemarken & Produkte



40
Der perfekte Espresso & Cappuccino

INHALT

Kaffeegenuss erleben.....	4
360° 24/7 Service	10
Kaffeemarken & Produkte	12
Caffè Vero.....	14
Eurogast Kaffee	24
Cald'Oro Kooperationspartner	28
Kaffe Zubehör	32
Know-how	38



KAFFEEGENUSS ERLEBEN

Kaffee vereint Genuss, Geschichte und Handwerk.
Er eröffnet eine fabelhafte Reise durch unterschiedlichste
Aromen und unvergessliche Momente.





Mehr unter
eurogast.at/kaffee

KAFFEE GENUSS *erleben*

Kaffee ist mehr als ein Getränk, er ist ein Erlebnis.
Vom ersten Duft bis zum letzten Schluck:
Genuss, der begeistert und verbindet.

VON KAFFA IN DIE WELT

Geschichte

Der Kaffee begann seine Reise als wilde Pflanze in den Highlands **Äthiopiens** und eroberte die ganze Welt. Er zog im 16. Jh. über Mokka, Mekka, Kairo und Konstantinopel bis in die **Wiener Kaffeehäuser**. Heute liefern **Brasilien**, Vietnam, Kolumbien und Indonesien den Großteil der **weltweiten Ernte**.



KAFFEE

verbindet

Kaffee ist das meistkonsumierte Heißgetränk der Welt und in der **Gastronomie** unverzichtbar. Er prägt das Gästeelebnis, steigert die Zufriedenheit und ist oft der letzte, **bleibende Eindruck** eines gelungenen Besuchs.

Eine Tasse Kaffee ist **Ritual, Auszeit, Energie und Verbindung** zugleich. Ein Getränk, das Menschen seit Jahrhunderten begleitet, bewegt und zusammenbringt.



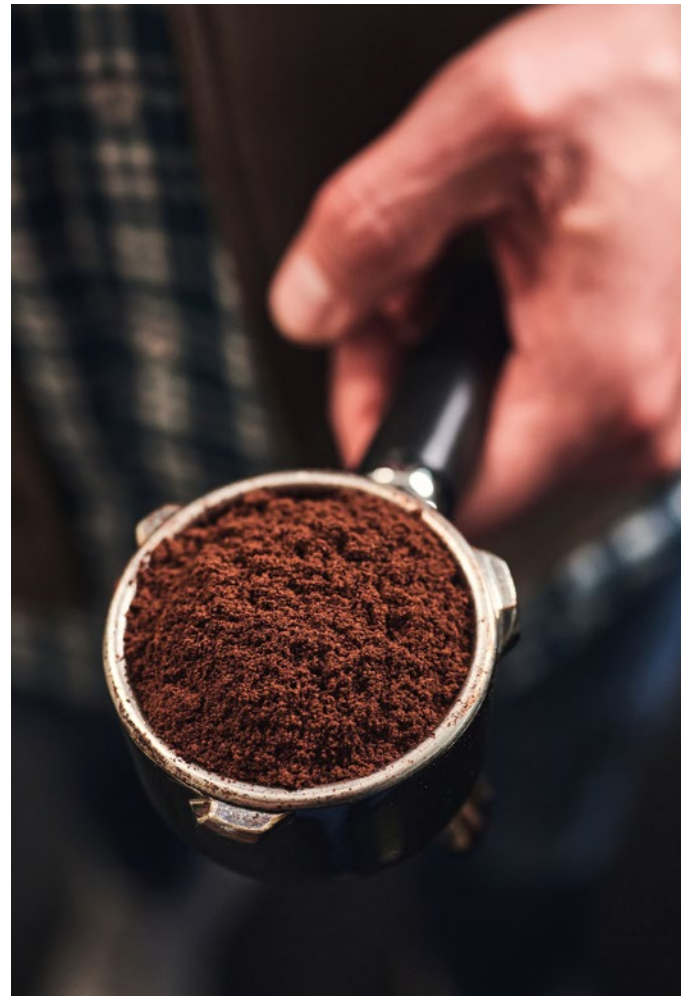
GESUNDHEIT *Wirkung*

Kaffee belebt **Körper und Geist**: Er fördert **Konzentration**, verbessert die Aufmerksamkeit und kann die körperliche **Leistungsfähigkeit** erhöhen. Gleichzeitig regt er Verdauung und Stoffwechsel an. In moderaten Mengen unterstützt Kaffee das Herz-Kreislauf-System und kann die **Stimmung** heben.

BARISTA KUNST

meisterhaft

Die **Barista-Kultur** verbindet Wissen, Handwerk und Leidenschaft. Von der **Bohne bis zur Tasse** entscheidet jedes Detail: Mahlgrad, Wasserqualität, Temperatur und Timing. Ob Espresso oder Cappuccino – die richtige Extraktion und fein abgestimmter Milchschaum machen aus Kaffee ein echtes **Geschmackserlebnis**.



ARABICA VS. ROBUSTA

Balance



Arabica

Arabica wächst in Höhenlagen zwischen 900 und 2.000 m und verführt mit **fruchtigen Aromen** und milder Säure. **Robusta** gedeiht bis 900 m und überzeugt mit **kräftigem, erdigem Geschmack** und hohem Koffeingehalt. Beide Kaffeesorten prägen durch ihre Herkunft Charakter, Qualität und Geschmack.



Robusta



360° 24/7 SERVICE

**Qualität, Kompetenz und Service aus einer Hand:
Mit dem 360° 24/7 Service bietet Eurogast in Kooperation mit Cald'Oro
weit mehr als zuverlässige Betreuung – von Kaffeemaschinen verschie-
denster Marken über professionelle Kaffeemühlen bis hin zu umfassender
Anlagenbetreuung und Barista-Know-how für die perfekte Tasse Kaffee in
der Gastronomie. Für mehr Informationen steht Ihr persönlicher Außen-
dienstbetreuer gerne zur Verfügung.**

eurogast
KAFFEE
Genuss



**360° KAFFEEGENUSS
AUS EINER HAND**
by Eurogast



KAFFEEMARKEN & PRODUKTE

Ausgewählte Marken, traditionsreiche Röstereien und Premium-Produkte stehen für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack.



CAFFÈ VERO



CAFFÈ VERO

Caffè Vero steht für italienische Röstkunst, hochwertige Bohnenmischungen und zuverlässige Qualität. Seit über 30 Jahren kreieren sie unverwechselbare Blends für Kaffeeliebhaber und Profis weltweit.



TRADITIONELLE RÖSTKUNST

In Vicenza veredelt das Unternehmen Caffè Vero Rohkaffees aus drei Kontinenten und vereint Leidenschaft und handwerkliches Können. Sorgfältig ausgewählte Bohnen werden zu charakterstarken Mischungen veredelt.

Moderne Anlagen mit erfahrenen Röstmeistern sorgen für optimale Aromen. Die Bohnen werden mit größter Sorgfalt in traditioneller Trommelröstung verarbeitet, um den Geschmack in jeder Tasse zu bewahren.

- **Standort:** Vicenza, Venetien (IT)
- **Caffè Vero:** Coffee Company S.p.A.
- Familienunternehmen
- **Schwerpunkte:**
Eigene Rösterei & Produktion

www.caffevero.it



BOHNEN *Qualität*

Caffè Vero setzt auf **Premium-Rohkaffees** sorgfältig ausgewählter Plantagen aus **nachhaltigem Anbau**. Langjährige Partnerschaften mit Produzenten sichern gleichbleibend **hohe Qualität**, transparente Lieferketten und faire Bedingungen. Strenge Kontrollen und Bio-Zertifizierungen garantieren höchste Standards.

KAFFEE *Vielfalt*

Das Sortiment von **Caffè Vero** umfasst professionelle **Espressoblends**, Bio-Kaffees, entkoffeinierte Varianten sowie Lösungen für Vollautomaten und Kapselsysteme. Ergänzt wird das Angebot durch **Zubehör** und maßgeschneiderte Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Kaffeebars.

Mehr ab Seite 18.







Intenso

Dunkel, schokoladig & intensiv

Ein kräftiger **Espresso** mit intensiven Aromen von **Schokolade und Haselnuss**. Ideal für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	1015681
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 60 %, Robusta 40 %
Stärke	10/12
Röstung	Mittel/Dunkel



Bar Extra

Fruchtig, süß & ausdrucksstark

Ein **vollmundiger Kaffee** mit Grapefruitaromen und **natürlicher Süße**. Perfekt geeignet als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084496
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 80 %, Robusta 20 %
Stärke	9/12
Röstung	Mittel



**Nachhaltige
Verpackung
mit Aroma-
schutzventil**



Qualità Oro

Der perfekte Allrounder

Ein sehr **ausgewogener runder Kaffee** mit feinem Nachklang von Nuss – **intensiv** und dabei nicht bitter. Perfekt geeignet als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084482
Menge	1 kg
Mischung	Arabica & Robusta
Stärke	9/12
Röstung	Mittel/Dunkel





Espresso Classico

Der stärkste Vero

Perfekter italienischer **Espresso** mit **Schokoladen- und Karamellnoten** – frei von Säure und Bitterstoffen. Wunderbar für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084486
Menge	1 kg
Mischung	Robusta
Stärke	11/12
Röstung	Dunkel



Vero Bio

Bio-Genuss mit feiner Süße

Dieser Kaffee überzeugt mit **Haselnuss- und Kakaonoten** und angenehmer Säure. Perfekt als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084493
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 70 % & Robusta 30 %
Stärke	8/12
Röstung	Mittel



Decaffè

Natürlich entkoffeiniert & vollmundig

Ein **süßer, aromatischer und fruchtiger Kaffee**, welcher ohne chemische Zusätze auf natürlichem Wege **entkoffeiniert** wird. Perfekt als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084492
Menge	500 g
Mischung	Arabica 70 % & Robusta 30 %
Stärke	9/12
Röstung	Mittel





Arabica Extra

Süß, fruchtig & ohne Bitternoten

Der Blend aus feinsten **Arabica-Sorten** hat eine **süße, fruchtige Note** und dezente Säure. Besonders geeignet als Espresso oder Verlängerter für den Siebträger.

Art. Nr.	9084497
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 100 %
Stärke	7/12
Röstung	Mittel



8 018277 040010



Crema Bar

Unglaublich cremiger Allrounder

Dieser vollmundige **Lieblingskaffee** hat feine **Fruchtnuancen**, einen tollen **Schokoladengeschmack** und **dichte Crema**. Perfekt als intensiver Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9084487
Menge	1 kg
Mischung	Robusta & Arabica
Stärke	10/12
Röstung	Mittel/Dunkel



8 018277 290026



Selezione Oro

Elegant, harmonisch & bekömmlich

Dieser hochwertige Kaffee mit hohem Arabica-Anteil ist **angenehm süß** und hat **wenig Koffein**. Ein perfekter **Espresso** für den Siebträger.

Art. Nr.	9084481
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 90 %, Robusta 10 %
Stärke	8/12
Röstung	Mittel



8 018277 040027



Arabica

Fruchtig, fein & cremig

Noten von **Früchten** und **Keks**en mit **zarter Säure** und anhaltender **Cremigkeit** zeichnen diesen Kaffee aus.

Art. Nr.	1018912
Menge	10 Stück
Mischung	Arabica 100 %
Stärke	7/12
Röstung	Mittel



**Nespresso®
kompatible
Kapseln***



Vittoria

Elegant & vollmundig

Arabica-Eleganz trifft Robusta-Körper: Ein Kaffeegenuss mit feinen Aromen von **Kakao, Karamell und Nuss**.

Art. Nr.	1018915
Menge	10 Stück
Mischung	Arabica 80 %, Robusta 20 %
Stärke	9/12
Röstung	Mittel/Dunkel



Palladio

Kräftig & samtig weich

Die Noten der hochwertigen Bohnen sorgen für einen **weichen Geschmack** bei diesem **starken Espresso** mit kompakter **Crema**.

Art. Nr.	1018914
Menge	10 Stück
Mischung	Arabica 50 %, Robusta 50 %
Stärke	11/12
Röstung	Dunkel





Decaffè

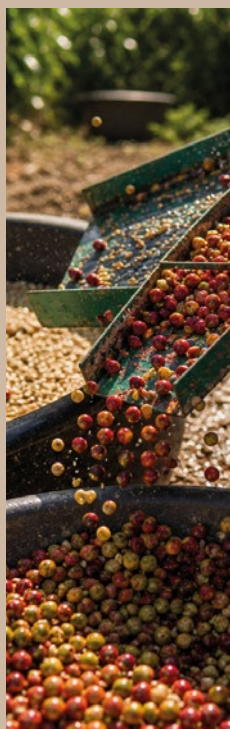
Voller Genuss, ganz ohne Koffein

Der **süße, aromatische und fruchtige Kaffee** wird auf natürlichem Wege **entkoffeiniert**.

Art. Nr.	1018913
Menge	10 Stück
Mischung	Arabica 70 %, Robusta 30 %
Stärke	9/12
Röstung	Mittel



VON DER FRUCHT ...



Pflanze

Kaffeepflanzen wachsen rund um den Äquator und tragen nach 3 bis 5 Jahren erste Früchte.

Ernte

Vollreife Kaffeekirschen werden sorgfältig per Hand oder maschinell geerntet.

Aufbereitung

Die geerntete Kirsche wird aufbereitet, getrocknet und sortiert. So entsteht die fertige Rohbohne.

Röstung

Durch gezielte Röstverfahren und Rezepturen entfaltet die Rohbohne ihr volles Aroma.

Zubereitung

Frisch gemahlen und fachgerecht gebrüht wird aus der Bohne die perfekte Tasse Kaffee.



... ZUM KAFFEE



EUROGAST KAFFEE

Eurogast Kaffee steht für durchdachte Gastrolösungen,
verlässliche Qualität und konstanten Geschmack –
perfekt abgestimmt auf den täglichen Einsatz im Profi-Betrieb.



KAFFEE WEITERGEDACHT

Eurogast Kaffee denkt konsequent aus Sicht der Gastronomie. Die sorgfältig ausgewählten Kaffeebohnen werden von erfahrenen Röstern bei Caffè Vero in Italien verarbeitet und auf den täglichen Einsatz abgestimmt.

Das Ergebnis ist ein Premium-Kaffee, der höchste Ansprüche erfüllt und die Eurogast Eigenmarke zur smarten Wahl für Profis macht.

- **Standort:** Zams, Tirol (AT)
- **Eurogast Kaffee:**
Eurogast Österreich GmbH
- 17 Standorte & 10 familiengeführte Unternehmen
- **Rösterei:**
Caffè Vero, Vicenza (IT)
- **Kooperationspartner:**
Cald'Oro, Kufstein (AT)

www.eurogast.at



Eurogast Kaffee Espresso

Cremig & schokoladig

Intensiver italienischer **Espresso** mit **schokoladigem Aroma** und ohne Bitterkeit. Ein perfekter Kaffee für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9081888
Menge	1 kg
Mischung	Robusta
Stärke	11/12
Röstung	Dunkel



Eurogast Kaffee Klassik

Vollmundiger Allrounder mit Crema

Runder delikater Geschmack mit leicht **fruchtiger Note** und ohne Säure oder Bitterkeit. Der **ausbalancierte Kaffee** mit **toller Crema** eignet sich besonders als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9081886
Menge	1 kg
Mischung	Arabica, Robusta
Stärke	9/12
Röstung	Mittel/Dunkel





Eurogast Kaffee Exquisit

Cremig & aromatisch

Einzigartiger Kaffeegeschmack durch dezente **fruchtige Säure** und angenehme **Bitterschokoladen- & Nussnoten**. Perfekt geeignet als Espresso oder Verlängerter für Siebträger und Vollautomat.

Art. Nr.	9081887
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 100 %
Stärke	7/12
Röstung	Mittel



**Die
Verpackung
garantiert
frischen &
aromatischen
Kaffee**



Eurogast Kaffee Exquisit

Fruchtig, rund & bekömmlich

Dieser **hochwertige Mahlkaffee** mit hohem Arabica-Anteil hat eine angenehme Süße und Fruchtigkeit. Der **ausbalancierte** gemahlene Kaffee ist nicht bitter und durch seinen **geringen Koffeingehalt** sehr bekömmlich.

Art. Nr.	9081885
Menge	1 kg
Mischung	Arabica 100 %
Stärke	7/12
Röstung	Mittel



Cald'oro

coffee competence center



CALD'ORO

Cald'Oro ist ein Coffee Competence Center in Tirol mit Fokus auf Kaffee, Maschinen, Zubehör und professionellen Barista-Schulungen.



STARKE PARTNERSCHAFT

Cald'Oro und Eurogast Österreich verbindet eine bewährte Partnerschaft: Eurogast übernimmt Logistik und Erstkontakt, während Cald'Oro seine technische und sensorische Expertise einbringt – von der Maschineneinstellung bis zu Barista-Schulungen. Gemeinsam entstanden auch die Eurogast-Eigenmarkenkaffees, die exklusiv von der italienischen Rösterei Caffè Vero produziert werden.

- **Standort:** Kufstein, Tirol (AT)
- **Schwerpunkte:** Kaffee, Kaffeemaschinen, Mühlen, Zubehör & technischer Service
- **Kaffeemaschinen-Marken:** Alpina Coffee Systems, Alpina & Etna
- **Rösterei-Partner:** Caffè Vero, Vicenza (IT)

www.caldoro.com

COFFEE COMPETENCE *Center*

Cald'Oro steht für umfassende Kaffeemaschinen-Kompetenz: von der **professionellen Beratung** über Installation und Einstellung bis hin zu **Wartung und Reparatur**. Als erfahrenes Coffee Competence Center sorgt **Cald'Oro** dafür, dass jede Maschine dauerhaft auf Spitzenniveau arbeitet.

Interesse? Euer Eurogast-Verkaufsberater ist gerne für euch da.





Mehr unter
www.caldoro.com

SIEBTRÄGER AB200 *by Astoria*

Für professionellen Kaffee, der begeistert: Die **Astoria AB200** überzeugt mit durchdachter **Ergonomie** und intuitivem Touchscreen-Display. Höchste Haltbarkeit trifft auf **makellostes Design** – mit einfachem Wartungszugang, Energiesparfunktion, Shot-Timer und höhenverstellbarer Abtropfschale. Verfügbar in Schwarz, Grau und Weiß.





KAFFEE- ZUBEHÖR

Von der richtigen Maschine über die professionelle Zubereitung bis zur stilvollen Präsentation – Eurogast Kaffeegenuss begleitet auf jedem Schritt.





**Caffè Vero
Zucker weiß**

1.430 Stück à 3,5 g
5 kg



**Caffè Vero Biscotto
Ciao Caramel**

200 Stück à 4 g
800 g



**Caffè Vero
Zucker braun**

1.430 Stück à 3,5 g
5 kg



**Eurogast
Karamellgebäck**

300 Stück à 6 g
1,8 kg



**Eurogast
Feinkristallzucker**

1.000 Stück à 4 g
4 kg



**Eurogast
Kaffeeobers**

15 % Fett
100 Portionen à 8 g
800 g





Vollmilch 3,5 %

1 l

- Pasteurisiert & mikrofiltriert
- Garantiert österreichisch
- AMA
- ESL = länger frisch



Caffè Vero Tasse Espresso Relief weiß*

mit Unterteller
6 Stück



Schärddinger Hafer & Milch 1,8 %

1 l

- 100 % österreichischer Haferdrink
- AMA
- Aus gentechnikfreier Milch



Caffè Vero Tasse Verlängerter Relief weiß*

mit Unterteller
6 Stück



**Caffè Vero Glas Latte Macchiato*
6 Stück**



Caffè Vero Tasse Cappuccino Relief weiß*

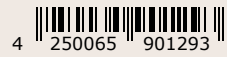
mit Unterteller
6 Stück





**Pap Star
To Go Paptrink-
becher**

0,3 l
Ø 8 cm x 11,7 cm
50 Stück



**Pap Star
Deckel-Dom weiß**

aus Zuckerrohr
Ø 8 cm x 2,5 cm
50 Stück



**Eurodiskont
Servietten**

weiß, 2-lagig
1/8 Falz, 33 x 33 cm
250 Stück



GEWUSST?

5 Dinge

1

Der Begriff Kaffee geht auf das arabische „**Qahwa**“ (oder „Kahwe“) zurück und bedeutet „**Lebenskraft**“ oder „**Stärke**“.

5

Für **1 kg Röstkaffee** werden rund 5 kg Kaffeekirschen benötigt – daraus lassen sich etwa **120 bis 140 Tassen** Kaffee zubereiten.



2

Schon der **Geruch** von Kaffee kann **Stress reduzieren** – entsprechend trifft der Begriff „**Depresso**“ das Gefühl, wenn kein Kaffee mehr da ist.

4

Weltweit werden jährlich rund 170 Mio. Säcke **Kaffee** à 60 kg konsumiert – das entspricht über 2,25 Mrd. Tassen pro Tag. In Österreich liegt der Pro-Kopf-Konsum bei rund **162 l pro Jahr** und damit sogar vor Bier.

3

Kaffee weist über 800 natürliche **Aromen** und Geschmacksnuancen auf, die bei professionellen **Verkostungen** – sogenannten „**Cuppings**“ – durch gezieltes Schlürfen bewertet werden.



KNOW- HOW

Eintauchen in die Welt des Kaffees:
von der perfekten Zubereitung bis hin
zu internationalen Inspirationen.



GESCHMACK *hat System*

Fünf Faktoren entscheiden über die perfekte Tasse: die richtige **Mischung**, eine präzise eingestellte **Mühle**, die passende **Maschine**, optimale **Wasserqualität** und der **Mensch** mit seinem Barista-Know-how. Wer alle fünf Faktoren im Griff hat, zaubert **Kaffeegenuss**, der in Erinnerung bleibt.



PERFEKTER ESPRESSO *Genuss pur*

Für den perfekten Espresso zählt jeder Schritt: **Siebträger** reinigen, Kaffee präzise dosieren und gleichmäßig verteilen. Gleichmäßiges Tampen sorgt für optimale Extraktion. Nach dem Flushen der Brühgruppe Siebträger einspannen, Extraktion sofort starten und nach rund **25 Sekunden** stoppen. Ergebnis: purer Kaffeegenuss. **Frische Bohnen** und korrekter Mahlgrad sind entscheidend für Balance und Crema.



PERFEKTER CAPPUCCINO

Crema-Traum

Zuerst den **Espresso** kräftig und aromatisch zubereiten. Dann die **frische Milch** (3-4 % Fett) sanft bei max. 70 °C schäumen. Dadurch entsteht ein seidig-glänzender **Milchschaum** mit kaum sichtbaren Bläschen. Wenn Kaffee und Milch zusammenfinden, entsteht ein wahrer **Genussmoment**.

Tipp: Je mehr **Fett und Eiweiß** die Milch besitzt, desto länger behält der Schaum seine Struktur und Textur.

ALLES BOHNE

KAFFEE AUS ALLER WELT



KAFFEE IM WANDEL *China*

In China wird Kaffee vor allem von jungen Menschen als Lifestyle-Getränk gefeiert. Zwischen **Dirty Coffee**, **Apfel-Americano** und ungewöhnlichen Kreationen wie **Schinken-Speck-Kaffee** zeigt sich eine experimentierfreudige Kaffeekultur. Besonders beliebt: der **Dalgona Coffee** – ein viraler Hit und „umgedrehter“ Cappuccino. Instantkaffee, Zucker und heißes Wasser werden dabei zu gleichen Teilen cremig aufgeschlagen und als luftige Haube über kalte oder warme Milch gegeben.

GENUSSVOLLES RITUAL *Äthiopien*



Äthiopien gilt als Wiege des Kaffees und ist bekannt für feine, florale und fruchtige Arabicas. Im Mittelpunkt steht hier weniger ein einzelnes Getränk als vielmehr ein **Ritual**: die traditionelle **Kaffeezeremonie**. Frisch geröstete Bohnen entfalten dabei ihren Duft, bevor sie in der **Jebena**, einer **bauchigen Tonkanne**, aufgebrüht und in kleine Schälchen serviert werden.

Zusätze: Meist wird der Kaffee schwarz getrunken, gelegentlich mit Zucker – teils auch mit einer Prise Salz, Butter oder Gewürzen verfeinert.

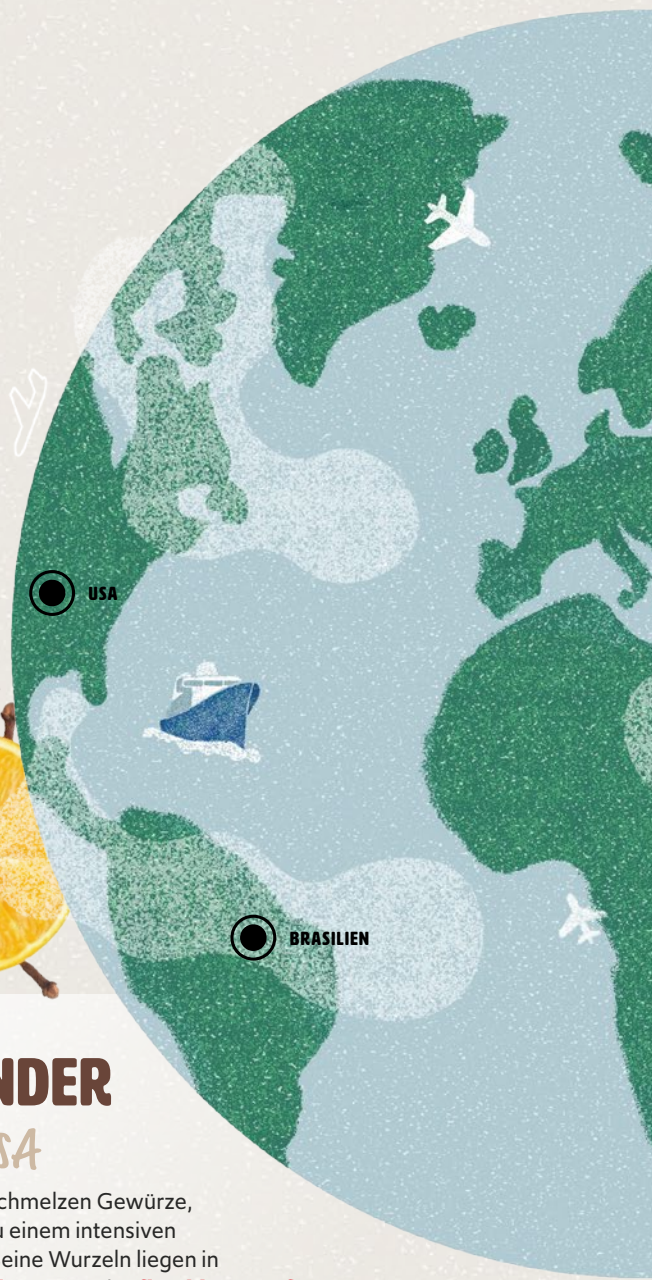
Zeremonie: Die Zubereitung ist fester Bestandteil des sozialen Lebens und umfasst oft drei Aufgüsse: Abol, Tona und Baraka.



FLAMMENDER GENUSS *USA*

Beim **Café Brulot** verschmelzen Gewürze, Kaffee und Flammen zu einem intensiven Geschmackserlebnis. Seine Wurzeln liegen in den **Bars von New Orleans**, wo der **flammierte Kaffee-Drink** erstmals serviert worden sein soll. Sein Name bedeutet so viel wie „**Kaffee-Glühbranntwein**“ – und genau das beschreibt auch seinen Charakter.

Zutaten: 4 cl Cognac, 2 cl Cointreau (optional), 2 Stück Würfelzucker, 1 Zimtstange, 3-4 Nelken, Orangenschale, Zitronenschale, 2 Tassen sehr starker Kaffee (Espresso)



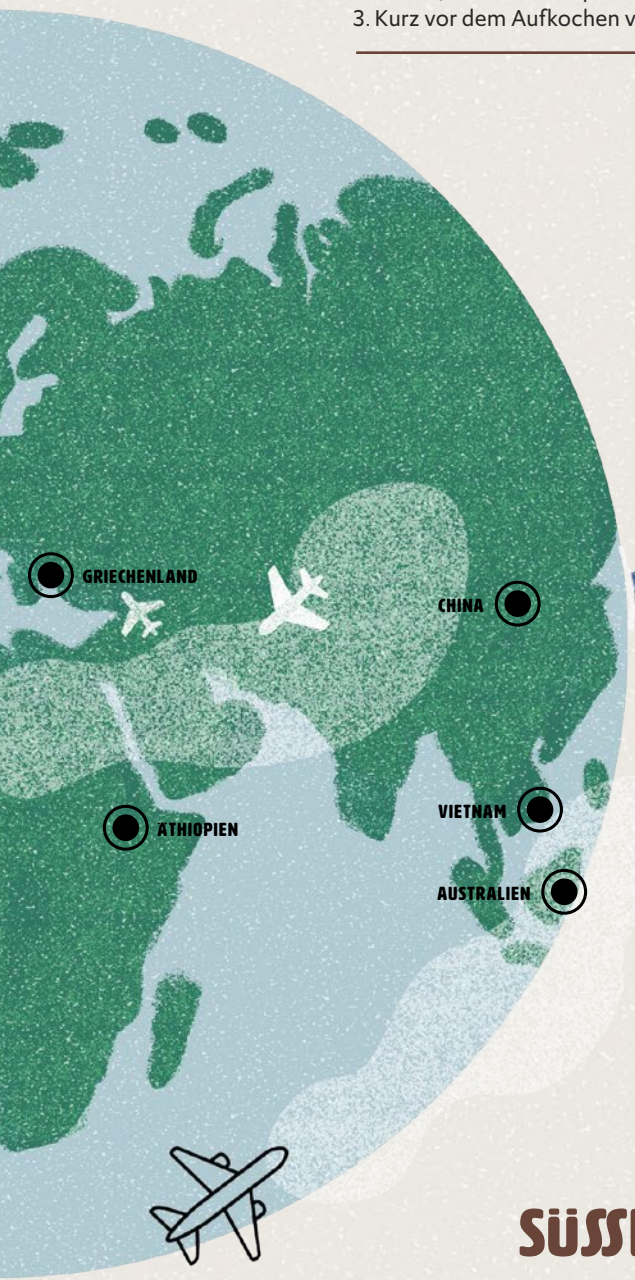
GESCHMACK DER TRADITION

Griechenland

Von **Café Frappé** bis **Freddo Cappuccino** ist Kaffee in Griechenland fest im sozialen Leben verankert – besonders in Athen, wo er als Ritual zelebriert wird. Der „**griechische Kaffee**“ Ellinikos ist ein stark konzentrierter Aufguss aus dem **Kupfertopf „Briki“** – traditionell mitsamt Kaffeesatz serviert.

Zubereitung:

1. Arabica-Bohnen sehr fein, fast staubartig mahlen.
2. Kaffee, Wasser und optional Zucker im „Briki“ bei niedriger Hitze vermischen.
3. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen.



AM PULS DER ZEIT

Australien

Ob **Flat White**, **Magic Coffee** oder **Long Black**: Australien steht für eine innovative Kaffeekultur, geprägt von der „**Third Wave**“-Bewegung, die klassische Zubereitung mit Experimentierfreude verbindet. Typisch ist auch der **Iced Coffee** – weit mehr als ein klassischer Eiskaffee, oft mit Eiswürfeln, Milch und Vanilleeis serviert, teils sogar mit Schlagsahne. Er spiegelt den entspannten, sonnigen Lebensstil der Aussies wider.



KOKOS KÜST KAFFEE

Vietnam

Eiskalt, cremig und intensiv: **Cà Phê Cốt Dừa** ist ein vietnamesischer **Kaffee-Cocktail** aus Kokosmilch und kräftigem **Robusta-Kaffee** – ideal für heiße Tage. Mit **zerstoßenem Eis** entsteht daraus ein halbgefrorenes Dessert-Getränk, das an eine Granita erinnert.

Zutaten: 2 Espresso, 80 ml Kokosmilch, 2-3 EL gezuckerte Kondensmilch, 250 Gramm Eis, Kakaopulver zum Garnieren

SÜSSER ALLTAG

Brasilien

Der Cafezinho, portugiesisch für „**kleiner Kaffee**“, ist Brasiliens Nationalgetränk: stark, heiß und meist gesüßt, serviert in kleinen Tassen und Ausdruck gelebter Gastfreundschaft. Sein Geschmack ist leicht **karamellig**, da der Zucker direkt beim Aufkochen mitzieht. Getrunken wird der **Cafezinho** über den ganzen Tag hinweg: zu Hause, im Büro oder in der Bar – als **fester Bestandteil** des brasilianischen Alltags.



BEST.FRIEND APP IN SEKUNDEN BESTELLT

- ✓ **Spart Zeit** im hektischen Küchenalltag
- ✓ Einfach **überall & jederzeit** bestellen
- ✓ Verfügbar in **10 Sprachen**
- ✓ Sprechen statt tippen – mit **Best.Friend Voice**



bestfriend.eurogast.at

> **100**

Verkaufsberater:innen

50

Lehrlinge

> **44.000**

Produkte

2.028

Mitarbeiter:innen

WIR SIND EUROGAST.

> **38.000**

Kund:innen

107.394 M²

Lagerfläche

7

E-LKWs

55.040

Palettenstellplätze

> **300**

LKW

52.000 M²

Verkaufsfläche



Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Eurogast Österreich GmbH
Hauptstraße 150, 6511 Zams, Österreich
T +43 5442 90807 - zentrale@eurogast.at - www.eurogast.at

Irrtümer, Druck- und Satzfehler sind ausdrücklich vorbehalten. Alle Bilder sind Symbolfotos. Bildrechte: ©Eurogast Österreich GmbH, ©Astoria Macchine per Caffè S.r.l., ©Coffee Company S.p.a., ©Target Group/Monika Cichón, ©Franz Oss. Restliche Bilder: ©shutterstock, ©Magnific/AI-generated. Für Informationen zu allergenen Stoffen gelten die Angaben auf den Etikettierungen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des jeweiligen Eurogast Gesellschafters in der aktuell gültigen Fassung. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen (inkl. Nebenkosten, Zinsen etc.) im Eigentum Ihres Eurogast Partners. Bei Zahlungsverzug des Kunden wird berechtigt, die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware abzuholen, ohne damit vom Vertrag zurückzutreten. Derartige Waren dürfen nicht verpfändet oder Dritten übergeben werden. Auf unser Eigentum ist Dritten gegenüber hinzuweisen. Falls nicht anders vereinbart, ist die Zahlung unserer Lieferung sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug fällig.

