

TURM
K A F F E E



BOGEN
K A F F E E

Gastronomie

Gastronomie

Für unsere erlesenen Kaffeesorten verwenden wir ausschließlich hochqualitative Kaffeebohnen, die täglich frisch geröstet werden. Unsere Mitarbeiter verfügen über langjährige Gastronomie-Erfahrung und unterstützen unsere geschätzte Kundschaft mit Können und Wissen.



Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90
CH-9016 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 288 17 35
Fax +41 (0)71 288 17 40
www.turmkafee.ch

Turm Handels AG
 Martinsbruggstrasse 90
 CH-9016 St.Gallen
 Tel. +41 (0)71 288 17 35
 Fax +41 (0)71 288 17 40



Gastronomie

Gastronomie

Unsere Kaffeevarietäten bieten durch ihren unvergleichlichen Charakter besten Geschmack und Genuss. Tasse für Tasse.

Artile-Nr.	Mischung	Eigenschaften	Espresso	Schümli
ka145	Kenner	Aromatischer Kaffee aus dem zentralamerikanischen Hochland. Kräftig und würzig mit einem leichten Espresso-Charakter. Pure Kaffeekultur für Kenner.	✓	✓
ka 457	Crema	Ein kräftiger, würziger und aromatischer Kaffee, wie er zu Beginn des 20. Jahrhunderts gerne in den traditionsreichen Wiener Kaffeehäusern serviert wurde.		✓
ka110	Edel	Hocharomatischer, rassiger Qualitätskaffee. Eine Mischung aus den edelsten Sorten Zentralamerikas. Besonders ergiebiger, schwerer und abgerundeter Kaffee mit feiner Säure.		
ka161	Tosca	Kräftig und voll im Geschmack durch die original italienische dunkle Röstung. Ein Espresso mit anregender Wirkung und voller Leidenschaft. Pure Kaffeekultur für die Bistro Szene.	✓	
ka136	Mokka	Hochwertige Kaffeebohnen verleihen dieser Mischung eine würzige, rassige Note und eine samtweiche Crema. Ideal für den „Barista“, der den "caffé" auf Händen trägt.	✓	✓
ka168	Coffeinfrei	Koffeinfreier, aromatischer Kaffee aus edelsten Qualitätsbohnen.	✓	✓
ka444	Bio Max Havelaar	Würziger, biologischer Qualitätskaffee aus kontrollierten Anbauplantagen aus Peru und Bolivien "Fair Trade"!	✓	✓