CoffeeBag

2020

communication by products

CoffeeBag // NEU

	CoffeeBag
48-49	Funktionsweise
50-51	Qualität
52-53	Sorten
	CoffeeBag - Individual Design
54	CoffeeBag
55	CoffeeBox
56-57	TasteBox
	CoffeeBag - Lagerware
58	CoffeeBag - Premium Selection
59	TasteBox - Premium Selection

CoffeeBags
Ab 500 Stück

Boxen
Ab 100 Stück

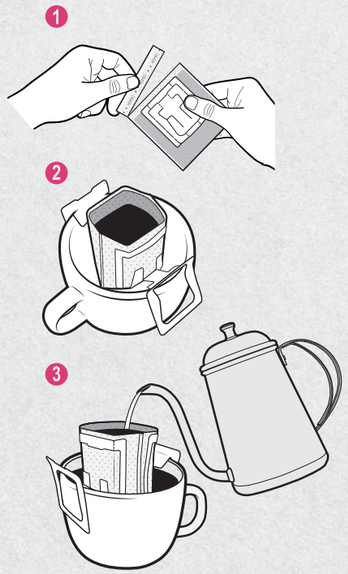
GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

// NEU

CoffeeBag

Die natürliche Alternative zu herkömmlichen Kaffeekapseln

Der Kaffee-Filter im Miniformat belastet nicht die Umwelt und ist denkbar einfach in der Anwendung. Er entfaltet sich beim Öffnen von selbst und ist sofort einsatzbereit: Auf die Tasse aufsetzen, mit heißem Wasser übergießen – fertig.



So einfach geht's:

1. CoffeeBag aufreißen
2. Am Tassenrand einhängen
3. Mit heißem Wasser den Kaffee direkt in die Tasse filtern

Video:

Aromaverpackung

Immer frisch

Jede Bestellung wird frisch geröstet, gemahlen und sofort in die CoffeeBags gefüllt und in die Aromaverpackung schützend verpackt.

Druck

4c CMYK, ab 500 Stück

Kompostierbar

Aluminiumfrei aus Kraftpapier. Schwarz, naturbraun oder weiß.

Handwerkliche Trommelröstung

Erst durch das Rösten werden die in der grünen Kaffeebohne konservierten Aromen und Inhaltsstoffe aktiviert. Es ist die Kunst des Röstens, diese freizusetzen und hierbei einzigartige Kaffeeerlebnisse zu kreieren. Kaffee ist eines der komplexesten Naturprodukte überhaupt. Während sich im Wein circa 400 verschiedene Aromen befinden, setzt sich Kaffee aus mehr als 800 zusammen. Deshalb rösten wir jede Bestellung frisch vor Auslieferung.

In einer Rösttrommel, die über einer Flamme rotiert, werden die Kaffeebohnen konstant bewegt und dadurch sehr gleichmäßig, langsam und schonend geröstet. Anders als bei der häufig von der Industrie verwendeten Wirbelschichtröstung können viele Einstellungen – etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen und Dauer – jederzeit individuell und nach Bedarf angepasst werden. Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, braucht ein Röstmeister vor allem Fachwissen, Erfahrung und seine Sinne. Farbe, Form, Masse und Geruch der Bohnen werden im Röstprozess fortlaufend überprüft. Alle Schritte laufen langsam und kontrolliert ab: so können sich Aromen und Geschmack optimal entfalten.

Ausgezeichnete Qualität

Unsere Röstmeister gehören zu den Besten ihrer Gilde. Sie sind darauf spezialisiert, dem Rohkaffee durch kenntnisreiche handwerkliche Röstung unzählige aromatische und geschmackliche Geheimnisse zu entlocken. Aus dem Zusammenspiel von technischem Wissen, Erfahrung und Sensibilität entstehen Kaffees mit einem einzigartigen Charakter.

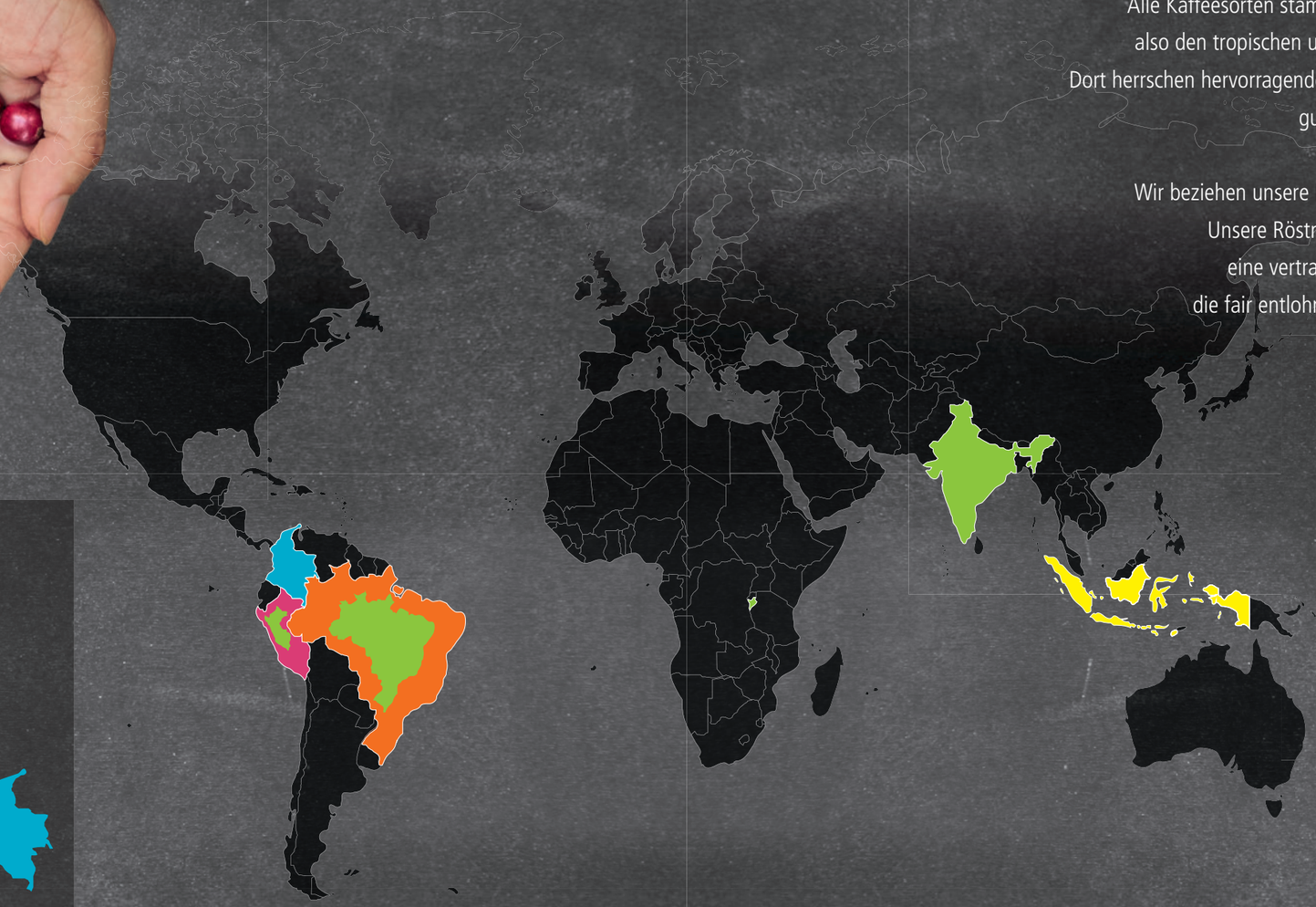
DER FEINSCHMECKER
LANDESSIEGER SACHSEN 2018

RÖSTER DES JAHRES 2011 crema

Sorten & Herkunft

Alle Kaffeesorten stammen aus Ländern des sogenannten Kaffeegürtels, also den tropischen und subtropischen Regionen rund um den Äquator. Dort herrschen hervorragende Bedingungen für anspruchsvolle Kaffeepflanzen: gute Böden, mildes Klima, ausreichend Feuchtigkeit.

Wir beziehen unsere Bohnen von kleinen, familiengeführten Plantagen. Unsere Röstmeister sind selbst regelmäßig vor Ort und pflegen eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern, die fair entlohnt werden und so nachhaltig wirtschaften können.



Arbeiter auf der „Bio Sipisopiso" Plantage (Indonesien) bei der Ernte. Die Selektion ist nur von Hand möglich, da die Bohnen unterschiedlich reifen. Für 1 kg Kaffee wählt er 4.500 Bohnen von Hand aus.

Black Brick

100% sortenreiner, handverlesener und frisch gemahlener Arabica Kaffee aus Kolumbien. Im schonenden CO_2- Verfahren entkoffeiniert.

Geschmack
aromatisch, spritzig und frische Säure, sehr gut bekömmlich

Duft
fruchtige Obst-Note

ENTKOFFEINIERT

Bio Céo

100% sortenreiner, handverlesener und frisch gemahlener Bio-Arabica Kaffee aus Peru. Im schonenden CO_2-Verfahren entkoffeiniert.

Geschmack
Nuss-Nuancen, rote Trauben und Karamell

Duft
leicht süß, feine Karamell-Note

ENTKOFFEINIERT

DE-ÖKO-037
EU / Nicht EU Landwirtschaft

Copacabana

100% sortenreiner, handverlesener und frisch gemahlener Arabica Kaffee aus Brasilien.

Geschmack
milde Note von wenig Säure und einer leichten Spur Waldfrucht

Duft
rauchig, leicht erdige Note mit Spuren von Kakao

MILD

Bio Sipisopiso

100% sortenreiner, handverlesener und frisch gemahlener Bio-Arabica Kaffee aus Indonesien.

Geschmack
florale Aromen, fruchtig nach frischer Zitrusfrucht, sehr komplex und vollmundig, angenehm mild

Duft
süß, feine Zitrus-Note

MILD

DE-ÖKO-037
EU / Nicht EU Landwirtschaft

World Trip

100% sortenreiner, handverlesener und frisch gemahlener Arabica Kaffee von den besten Plantagen aus Brasilien, Peru, Indien und Tansania.

Geschmack
Nuss-Nuancen, gepaart mit leichter Sommerfrucht im Geschmack

Duft
holzig, rauchiger Duft

STARK

// CoffeeBag

3 Farben zur Auswahl:

Druck
4c CMYK

5 Sorten zur Auswahl:

- Black Brick
- Bio Céo
- Copacabana
- Bio Sipisopiso
- World Trip

Logistik

- 125 Stk
- 900 Stk
- 15 g
- 120 x 100 x 13 mm

// CoffeeBox

Mit 3 oder 5 CoffeeBags (sortenrein)

Druck
4c CMYK

Logistik

- 20 Stk
- 1.440 Stk
- 3 CoffeeBags 64 g
  5 CoffeeBags 94 g
- 111 x 49 x 125 mm

CoffeeBag
Individual Design

5 Sorten zur Auswahl:

Black Brick | Bio Céo | Copacabana | Bio Sipisopiso | World Trip

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

Individueller Druck auf Aromaverpackung

5 Sorten zur Wahl

Aromaverpackung
in 3 Farben erhältlich

Ab 500 Stück

360°

CoffeeBag Individual Design

Menge		500	1.000	2.000	3.000	5.000	10.000
CoffeeBag		0,80	0,79	0,77	0,75	0,72	0,67
Allgemein							
Vorkosten	1. Sorte	99,00					
	Jede weitere Sorte	79,00 (Mindestmenge pro Sorte 500 Stück)					
Druckfarben		4c CMYK					
Lieferzeit		ca. 4 Wochen					

CoffeeBox
3 oder 5 CoffeeBags in passend bedruckter Box

5 Sorten zur Auswahl:

Black Brick | Bio Céo | Copacabana | Bio Sipisopiso | World Trip

Individueller Druck auf Aromaverpackung und Box

Mit 3 oder 5 CoffeeBags

5 Sorten zur Wahl
(sortenrein)

Ab 100 Stück

360°

CoffeeBox Individual Design (sortenrein)

Menge		100	200	300	400	500	1.000	1.500	2.000
3er Box		-	3,28	3,24	3,22	3,18	3,07	2,96	2,87
5er Box		4,80	4,73	4,64	4,60	4,54	4,32	4,04	3,96
Allgemein									
Vorkosten	(sortenrein)	99,00							
	Jede weitere Sorte Kaffee	79,00 (Mindestmenge pro Sorte 500 Stück)							
	Jedes weitere Druckbild auf Box	79,00 (Mindestmenge pro Druckbild 100 Stück)							
Druckfarben		4c CMYK							
Lieferzeit		ca. 4 Wochen							

// CoffeeBags

5 Sorten

- Black Brick
- Bio Céo
- Copacabana
- Bio Sipisopiso
- World Trip

Logistik

- 125 Stk
- 900 Stk
- 15 g
- 120 x 100 x 13 mm

// Box

Individual Design

Druck auf die Box: 4c CMYK

Logistik

- 20 Stk
- 1.440 Stk
- 94 g
- 111 x 49 x 125 mm

360°

TasteBox Individual

alle 5 Sorten in individuell bedruckter Box

Black Brick | Bio Céo | Copacabana | Bio Sipisopiso | World Trip

Individueller Druck auf die Box

5 CoffeeBags
Premium Selection
(5 Sorten im Mix, individuelle Sortierung möglich)

Ab 100 Stück

TasteBox Individual (inkl. 5 CoffeeBags Premium Selection)

Menge		100	200	300	400	500	1.000	2.000	3.000
TasteBox Individual		4,25	4,18	4,09	4,05	3,99	3,82	3,61	3,54
Allgemein									
Vorkosten	1. Druckbild auf Box		99,00						
	Jedes weitere Druckbild auf Box		79,00 (Mindestmenge pro Druckbild 100 Stück)						
Druckfarben			4c CMYK						
Lieferzeit			ca. 4 Wochen						

// CoffeeBags

5 Sorten

- Black Brick
- Bio Céo
- Copacabana
- Bio Sipisopiso
- World Trip

Logistik

- 125 Stk
- 900 Stk
- 15 g
- 120 x 100 x 13 mm

// Box

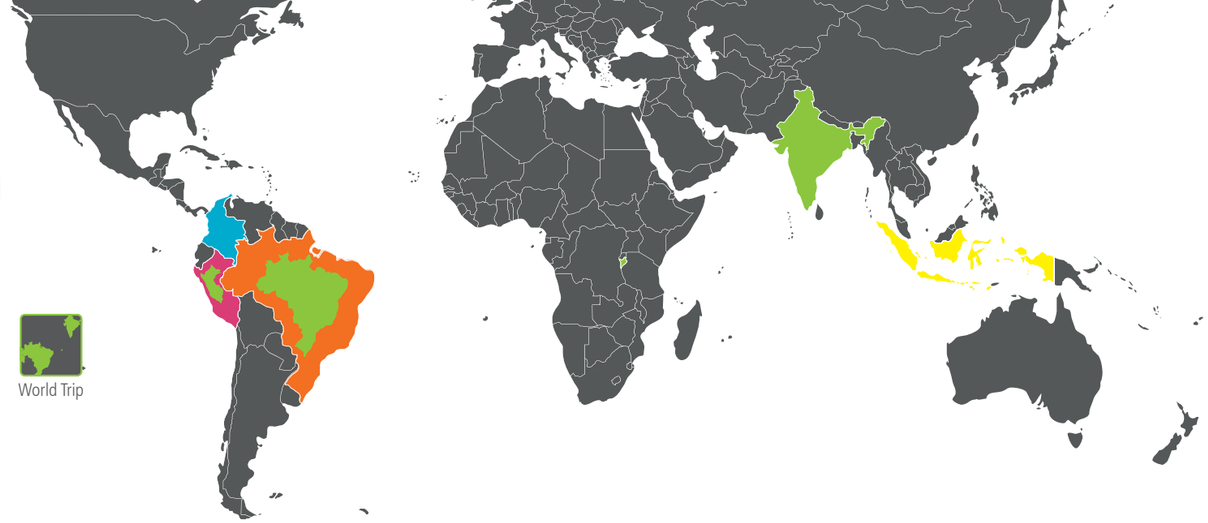
Premium Selection

Lagerware

Logistik

- 20 Stk
- 1.440 Stk
- 94 g
- 111 x 49 x 125 mm

CoffeeBag
Premium Selection
Lagerware



Black Brick | Bio Céo | Copacabana | Bio Sipisopiso | World Trip

PREMIUM SELECTION
LAGERWARE

LAGERWARE

CoffeeBag Premium Selection

360°

Menge	125	250	500	1.000	2.000	3.000	5.000
CoffeeBag Premium Selection (*sortenrein, 125er Karton)	0,75	0,70	0,69	0,68	0,66	0,64	0,62
Allgemein							
Lieferzeit	LAGERWARE ca. 2 Tage Lieferung sortiert möglich. Mindestmenge 125 Stück						

TasteBox
alle 5 Sorten im Mix
Lagerware

Black Brick | Bio Céo | Copacabana | Bio Sipisopiso | World Trip

PREMIUM SELECTION
LAGERWARE

Lagerware

5 CoffeeBags
Premium Selection
(5 Sorten im Mix)

Ab 100 Stück

LAGERWARE

TasteBox Premium Selection

360°

Menge	100	200	300	400	500	1.000	2.000	3.000
TasteBox Premium Selection CoffeeBag (5 Sorten im Mix)	3,95	3,88	3,79	3,75	3,69	3,52	3,31	3,27
Allgemein								
Lieferzeit	LAGERWARE (ca. 1 Woche)							