

## ☪ Unser Angebot für Dich

Du findest in unserem Sortiment drei Kaffees. Zwei davon sind komplett sortenrein, der dritte basiert auf einer Mischung, die sich aus den beiden anderen zusammensetzt.

Uns ist wichtig, dass nicht jeder Kaffee gleich schmeckt. Deshalb erwartet Dich eine geschmackliche Rundreise vom „Zitronen-Limetten-Kick“ bis hin zur „Kakao-schokoladigen-Haselnusspraline“. Du hast die Qual der Wahl. Aber egal, für welche Sorte Du dich entscheidest, eines ist sicher:

**Du bekommst unverfälschten Kaffee zu schmecken – fair, vielfältig und einzigartig. Wir freuen uns, wenn Du Dich selbst davon überzeugst!**



**romanelli**  
italian coffee reinvented

Angelo's Pizza-Taxi GmbH  
Wächterstraße 2  
70182 Stuttgart  
0711/23 22 22

Ansprechpartner Herr Umberto-Antonio Romanelli  
Mobil 0173 6625037

**romanelli**  
italian coffee reinvented

**Kaffee als Start in den Tag? Klar!**  
**Kaffee am Arbeitsplatz? Sowieso!**  
**Kaffee zum Start in eine lange Nacht? Unbedingt!**

In Italien ist Kaffee aus dem täglichen Leben nicht wegzudenken. Ob als Espresso, Lungo, Cappuccino oder Caffè macchiato, ob vor einem Geschäftsmeeting in Mailand, in der Mittagspause in Rom oder nach dem Abendessen in Neapel – Kaffee geht immer.

Einzige Bedingung: Er muss gut sein. Denn wenn es um Kaffee oder Mamas Pasta geht, hört der Spaß bei den Italienern auf.

Genau dieses Gefühl von Dolce Vita leben wir. Das ist unser Anspruch. Das ist unsere Mission.

## ☪ Was machen wir anders?

Mit unserem Kaffee bekommst Du ein Produkt, bei dem garantiert nur Experten am Werk waren.

Ob Farmer, Röster oder Barista - unsere Mitarbeiter lieben Kaffee und geben alles, um Dich mit ihrem Lebensgefühl anzustecken. Du bist also in besten Händen.

### Aber der Reihe nach:

#### - Schritt 1 - Ganz besonders: Parzellenkaffees



Guter Kaffee ist für uns wie guter Wein. Deshalb achten wir bei jeder Parzelle auf Faktoren wie Bodenbeschaffenheit, Mikroklima, Wechseleinflüsse zu benachbarten Pflanzen, Sonneneinstrahlung, Wasserhaushalt und Höhenlage. Dadurch erhalten die Pflanzen jeder Parzelle ein unverwechselbares und einzigartiges Flavourprofil.

#### - Schritt 2 - Perfekte Abläufe



Unsere Experten feilen täglich an der Kaffeeverarbeitung: Von der Ernte über die Aufbereitung bis hin zum Transport. Wir berücksichtigen jedes noch so kleine Detail, das Einfluss auf den Geschmack haben könnte. Und wenn nötig, optimieren wir den Prozess - denn erst wenn alles perfekt ist, sind wir zufrieden.

#### - Schritt 3 - Edelste Bohnen



Während andere ihre Bohnen zum „Schwarzmacher“ schicken, kümmern sich echte „Green-Bean-Tuner“ um unsere Bohnen. Der Röstprozess wird naturwissenschaftlich analysiert und aufgearbeitet. So können wir während des schonenden Röstens gezielt auf das spätere Geschmackserlebnis einwirken.

#### - Schritt 4 - Transparenz und Kompetenz

Du kannst Dich vor Ort von uns in aller Ruhe beraten lassen. Denn uns ist wichtig, dass Du den Kaffee findest, der am besten zu Dir passt. Informiere Dich über DEINEN Kaffee - denn alle Informationen zum Geschmack und zur Geschichte kannst Du einsehen. Eine Transparenz, die uns wichtig ist, und für die wir stehen.

## ☪ Was sind die Vorteile?

Wir garantieren faire Löhne und gute Arbeitsbedingungen für die Kaffee-Farmer.

Außerdem ist unser Kaffee durch seine schonende Röstung frei von störenden Säuren und somit äußerst bekömmlich für den Magen.

Du kannst also mit gutem Gewissen ein Tässchen trinken ...oder zwei ;-)

