



**Gastronomie-
Qualität,
die begeistert**



**Machen Sie Kaffee
zum Erlebnis**

VORTEILE DER JACOBS PROFIQUALITÄT



ROHKAFFEE



BLEND

1 Verlangsamung des „Nachbittern“ des Kaffees

Bei Jacobs Professional setzen wir möglichst intensive und gleichzeitig reizstoffarme Rohkaffees bei der Blend-Entwicklung ein.

Vorteile:

- ✓ höhere Ergiebigkeit gegenüber Haushaltsware
- ✓ längere Standzeiten des Brühkaffees: der Oxidationsprozess und das „Nachbittern“ des Kaffees wird verlangsamt

2 Optimale Röstung durch „Blend After Roast“-Verfahren

Wir stellen Kaffees nach dem „Blend after roast“-Verfahren her.

Vorteile:

- ✓ unterschiedliche Rohkaffees werden einzeln, nach ihren individuellen Anforderungen, optimal geröstet, im Anschluss daran findet die Mischung statt (anders als bei „Blend before roast“-Kaffees)

VORTEILE DER JACOBS PROFIQUALITÄT



RÖSTUNG



MAHLGRAD

3 Hohe Ergiebigkeit und intensive Aromabildung

Im Vergleich zur kontinuierlichen Industrieröstung rösten wir klassisch-traditionell in Gothot und Neotec Chargen-Röstern.

Vorteile:

- ✓ langsamere und tiefere Ausröstung als bei Haushalts-Kaffees
- ✓ höhere Ergiebigkeit und intensivere Aromabildung

4 Kein „Nachrösten“ durch gekühlte Walzenmühlen

Wir mahlen unsere Kaffees in einem speziellen Verfahren mit gekühlten Walzen um das Nachrösten zu verhindern. Zusätzlich mahlen wir unsere Kaffees gegenüber Handelsware mit einem ca. 10-15% größerem Mahlgrad – perfekt für den professionellen Maschinensystem-Einsatz.

Vorteile:

- ✓ ein Überlaufen wird bei der Zubereitung verhindert
- ✓ ein Nachrösten wird verhindert, was sich positiv auf die Qualität auswirkt

VORTEILE DER JACOBS PROFIQUALITÄT



VERPACKUNG

5 Verpackt unter Schutzatmosphäre – kein Verklumpen

Wir verpacken unsere Kaffees nicht vakuum-, sondern unter Schutzatmosphäre im Soft-Bag.

Vorteile:

- ✓ der Kaffee verklumpt nicht und ist in Großbrühanlagen leichter zu verwenden
- ✓ die Verpackung erfolgt in handlichen 1-kg-Verpackungen, speziell auf den Gastronomiebedarf zugeschnitten



Dosierungsempfehlung*



2-LITER-BRÜHUNG
65-70 g
4,06-4,37 g
pro Tasse (125 ml)



1-KG-BEUTEL
28-31 l
228-246 Tassen
(125 ml)

*Am Bsp. einer 2 Liter Brühung im Rundfiltergerät mit Jacobs Frühstückskaffee 1 kg. Diese Dosierungsempfehlung ist eine Orientierungshilfe und muss ggf. vor Ort auf Brüh-temperatur, Wasserqualität und Maschinentyp angepasst werden.

VORTEILE DER JACOBS PROFIQUALITÄT

FÜR IHREN ERFOLG

Jacobs Krönung

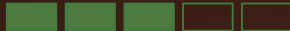


Regalkarton
10x 1000g
Art.-Nr.
4031752
EAN Stk.
4 000 508 002 687
EAN BE
8 711 000 508 237

Geschmacksintensität:



Körper/Würze:



Säure:



- Harmonisches, wohlproportioniertes Aroma
- Angenehme, ausgeprägte Würze
- Elegante, ausgewogene Säure

Jacobs Krönung Mild



Regalkarton
10x 1000g
Art.-Nr.
4031727
EAN Stk.
4 000 508 001 161
EAN BE
8 711 000 507 353

Geschmacksintensität:



Körper/Würze:



Säure:



- Elegantes, samtiges Aroma
- Feiner, weicher Körper
- Dezente Säure

Jacobs Frühstückskaffee



Regalkarton
10x 1000g
Art.-Nr.
4031735
EAN Stk.
4 000 508 003 196
EAN BE
8 711 000 507 605

Geschmacksintensität:



Körper/Würze:



Säure:



- Markant-würziges Aroma mit nachhaltigem Abgang
- Gehaltvoller + ausdrucksstarker Körper
- Dezente Säure

Jacobs Meisterröstung



Regalkarton
10x 800g
Art.-Nr.
4031749
EAN Stk.
8 711 000 508 039
EAN BE
8 711 000 508 992

Geschmacksintensität:



Körper/Würze:



Säure:



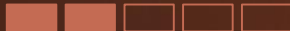
- Kräftig-würziges Aroma
- Vielschichtiger und ausdrucksstarker Körper
- Leichte Säure

HAG klassisch mild



Regalkarton
10x 1000g
Art.-Nr.
4031721
EAN Stk.
8 711 000 507 148
EAN BE
8 711 000 507 155

Geschmacksintensität:



Körper/Würze:



Säure:



- Feine, milde Aromastruktur
- Gering ausgeprägte Säure
- Besonders schonend und bekömmlich

VORTEILE DER JACOBS PROFIQUALITÄT

Ihre Vorteile

Filterkaffee für den professionellen Verwender erfordert besondere Anforderungen und ist speziell auf den Gastronomiebedarf abgestimmt. Die besondere Mischung, Röstung und Mahlung unserer Kaffees garantieren professionellen Verwendern konstant hohe Qualität und Sicherheit in der Zubereitung.

HOHE ERGIEBIGKEIT



- ✓ Größere Brühmengen im Vergleich zur Haushaltsröstung
- ✓ Profitabler Genuss in höchster Gastronomiequalität

SCHNELLE DURCHLAUFZEIT



- ✓ optimaler und schneller Durchlauf durch speziellen Mahlgrad
- ✓ immer frische Qualität zu Stoßzeiten
- ✓ ideal für alle Mengenbrüher und Profi-Kaffeemaschinen

LANGE STANDFESTIGKEIT



- ✓ frischer Geschmack bei längerer Thermoskannen-Aufbewahrung
- ✓ effektiver Wareneinsatz bei gleichbleibender Qualität
- ✓ höhere Wertschöpfung durch Minderung der Verlustquote