



Akrap
FINEST COFFEE

Echter Espresso für Ihr Büro

Model Pinocchio – 50 Portionen

- 50 Portionen pro Woche
- kostenlose Zustellung
- Auswahl von 6 verschiedenen Sorten
- 2 Wochen kostenlos Testen inkl. 100 Portionen

Akrap Finest Coffee erhalten Sie
in folgenden Varianten:
siehe Rückseite



Model Uno Lux – 100 Portionen

- 100 Portionen pro Woche
- kostenlose Zustellung
- Auswahl von 6 verschiedenen Sorten
- 2 Wochen kostenlos Testen inkl. 100 Portionen

Akrap Finest Coffee erhalten Sie
in folgenden Varianten:
siehe Rückseite



Model Duetto Lux – 250 Portionen

- 250 Portionen pro Woche
- kostenlose Zustellung
- Auswahl von 6 verschiedenen Sorten
- 2 Wochen kostenlos Testen inkl. 100 Portionen

Akrap Finest Coffee erhalten Sie
in folgenden Varianten:
siehe Rückseite



Kaffeegenuss braucht Vielfalt



AKRAP GMBH
KÖNIGSKLOSTERGASSE 7/6
A-1060 WIEN
T +43 1 587 21 52
F +43 1 587 21 52-30
OFFICE@AKRAPCOFFEE.COM
WWW.AKRAPCOFFEE.COM

Mt. Elgon – Der Edle

Art: 100% Arabica, sortenreine Hochlandbohnen
Herkunft: Uganda, Mt. Elgon (Anbauhöhe: 1.650 m)
Aromen: Süß, fruchtig, lieblich
Besonderheit: Ökologische Nachhaltigkeit bei fairer Entlohnung. Zertifizierungsprozess läuft.
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Ipanema – Der Feine



Art: 100% Arabica, sortenreine Hochlandbohnen
Herkunft: Zentral-Brasilien, Cerrado (Anbauhöhe: 1.200 m)
Aromen: Nussig, schokoladig, frisch
Besonderheit: Rainforest zertifizierte Plantage
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Volcano – Der Feurige

Art: 60% Arabica / 40% Robusta
Herkunft: Arabica: Süd- und Zentralamerika
Robusta: Vietnam
Aromen: Holzig, intensiv und kräftig
Besonderheit: Geschmackvoller Energiespender, verträgt sich hervorragend mit Milch
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte

Savannah – Der Sanfte

Art: 70% Arabica / 30% Robusta
Herkunft: Arabica: Uganda (Mt. Elgon)
Robusta: Uganda
Aromen: Nussig und voll mit fruchtiger Note
Besonderheit: Ideal für Gäste, die Aroma und Intensität wünschen
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte

Siciliano – Der Italienische

Art: 60% Arabica / 40% Robusta
Herkunft: Arabica: Südamerika und Zentralafrika
Robusta: Uganda
Aromen: Süß, nach Kräutern anmutend, intensiv und rund
Besonderheit: Vermittelt italienische „maniera di vivere“
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte

Decaffeinato – Der Koffeinarme

Art: 60% Arabica / 40% Robusta
Herkunft: Arabica: Südamerika, Afrika, Asien,
Robusta: Asien, Afrika
Aromen: Schokoladig, herb, sinnlich
Besonderheit: Voller Geschmack ohne Koffein
Ideal für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte

pro Portion nur
0,36 EUR

