

# EINLADUNG ZUM MUTTERTAGSKAFFEE

**(KOSTENLOSE VERKOSTUNG! BEI KAUF VON EINER PACKUNG KAFFEE AUS UNSEREM LIEFERSORTIMENT, ERHALTEN SIE EINE WEITERE PACKUNG (GLEICHE MENGE) ZUM HALBEN PREIS.)**



*„Eine Mutter ist  
 der einzige  
 Mensch auf der  
 Welt, der dich  
 schon liebt, bevor  
 er dich kennt.“*

	<b>Caffitaly Cremoso</b> Ein milder Espresso mit ausgewogener Säure aus 100% süd- und mittel-amerikanischem Arabica. Das volle Aroma mit einer weichen, samtigen Crema.	9,90 €/ 500 Gr.
	<b>Caffitaly Prezioso</b> Kaffeebohnen aus 100% süd- und mittel-amerikanischem Arabica. Für alle die es etwas kräftiger mögen. Für Espresso und Verlängerten.	9,90 €/ 500 Gr.
	<b>Caffitaly Intenso</b> Espressomischung aus 30% Robusta Indiana und 70% südamerikanischem Arabica mit rundem Geschmack und lebhaftem Temperament.	9,90 €/ 500 Gr.
	<b>Caffitaly Corposo</b> Corposo ist eine kräftige Mischung aus 55% Robusta Indiana und 45% südamerikanischem Arabica für ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis.	9,90 €/ 500 Gr.
	<b>Piberger Brasilia Classic</b> Frisch gerösteter Spitzenarabica aus Brasilien, Guatemala und Mexiko, abgerundet mit feinstem Premium-Robusta. Eine Mischung aus 90% Arabica und 10% Robusta.	12,90 €/ 500 Gr.
	<b>Naber Exquisit</b> Erlesen & Aromatisch – Der edle Wiener. Aus einer erlesenen Mischung der besten Arabica Sorten ergibt sich ein schön runder und gehaltvoller Kaffee Geschmack.	19,90 €/ 1 Kg
	<b>Nivona Café Milano</b> Feinster Espresso-Bohnenkaffee, aus den edelsten Hochland-Rohbohnen ausgesucht. Im traditionellen Trommelröstverfahren im ausgewogenen Verhältnis von Arabica- und Robusta-Bohnen geröstet und abgefüllt.	19,90 €/ 1 Kg

# TIPPS VOM PROFI



*“Ein perfektes Zusammenspiel aus Mahlgrad, Temperatur und Druck ist maßgeblich entscheidend für die perfekte Kaffee crema. Außerdem sollte die Maschine immer gut gepflegt werden. Pflege heißt nicht nur äußerlich. Entscheidend ist vielmehr die Pflege der wichtigen Komponenten wie z.B. der Brühgruppe und die regelmäßige Entkalkung des Gerätes.” – Christian Fessl, Servicetechniker in der eigenen Servicestätte für Kaffeemaschinen*

[www.geraeteservice.at](http://www.geraeteservice.at)

## KAFFEE REZEPT



### Latte Macchiato

Zutaten für einen perfekten Latte Macchiato:

- 55 ml Espresso
- Milch und Milchschaum
- 15 ml Kaffee-Aromasirup

Der Latte Macchiato gehört wohl zu den bekanntesten Kaffeevarianten auf der ganzen Welt und ist mit einem guten Kaffeevollautomaten sehr schnell zubereitet. Bei diesem Rezept ist deutlich weniger Kaffee als Milch im Spiel, doch durch verschiedene Sirup-Arten verleihen Sie Ihrem Latte Macchiato eine ganz eigene Note nach Ihrem persönlichen Geschmack. Kaffeeerzepte mit Sirup sind besonders einfach und schnell zubereitet. Die Basis des Latte Macchiato besteht aus einem Espresso und macht circa  $\frac{1}{4}$  des Getränks aus. Die übrigen  $\frac{3}{4}$  bestehen aus warmer Milch und Milchschaum. Verfeinern sie den Kaffee mit ihrem gewünschten Aromasirup, servieren Sie ihn in einem hohen Glas und schon ist Ihr individueller Kaffee fertig.

# ENTKALKERAKTION

(-50% AM 11.05 UND 12.05\*)



## Fuchsberger Spezial-Entkalker

Ideal für hochwertige Kaffeevollautomaten aller Marken. Er entfernt schonend und sicher jeden Kalk- und Kesselstein und verlängert somit die Lebensdauer maßgeblich.

Anwendung: Ca. 60-80 ml Entkalker mit 500 ml reinem Wasser vermischen.

Aktion statt 7,90 €

**Nur 3,95 €**



### 5 Jahre Fuchsberger in Hof

Kommen Sie am Montag den 02.07 und Dienstag den 03.07 zu uns und feiern Sie gemeinsam mit uns unser 5. Jubiläum!

### So finden Sie uns

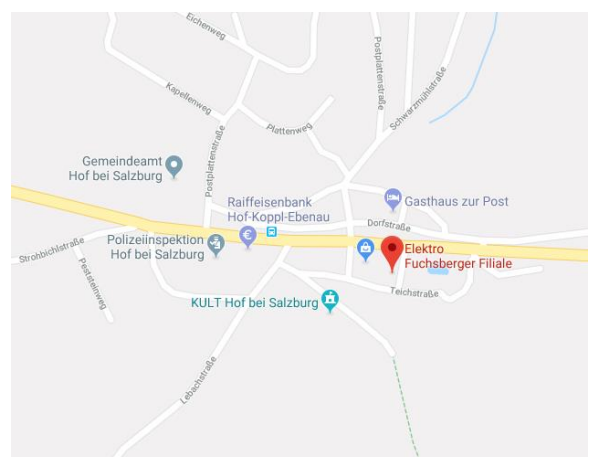
Wolfgangseestraße 32

5322 Hof bei Salzburg

06229 / 2900

[land@fuchs-berger.at](mailto:land@fuchs-berger.at)

[www.fuchs-berger.at](http://www.fuchs-berger.at)



\*Gültig nur am 11.05 und 12.05.2018. Abnahme nur in Haushaltsmengen. Nur solange der Vorrat reicht.