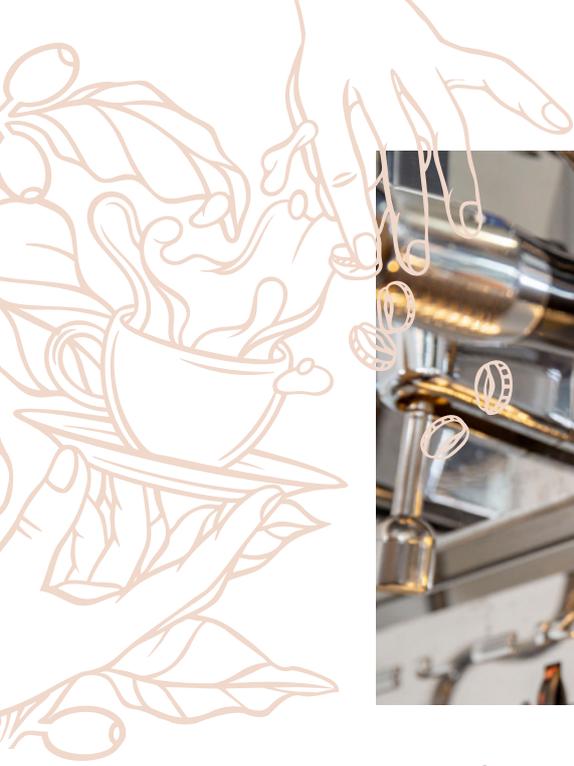


WAGNER
K A F F E E

Die Kunst des Genießens.



Frischer Kaffee aus der eigenen Rösterei!

ERFAHRUNG UND GESPÜR DES RÖSTMEISTERS

Nach dem Röstvorgang werden die Bohnen durch natürlichen Luftstrom gekühlt. Bei diesem Ablauf ist die Erfahrung, das Gespür und das geschulte Auge des Röstmeisters von Wagner Kaffee, Martin Moritzer, entscheidend. Anschließend gönnt man dem Kaffee etwa 72 Stunden Zeit, um sich zu entfalten.

Roman Wagner: „Das ist ein entscheidender Prozessabschnitt, bei dem nicht nur überschüssiges Kohlendioxid entweicht, sondern sich auch das Aroma des Kaffees maßgeblich weiterentwickelt.“

Zum Schluss werden die Kaffeebohnen von Hand abgewogen, verpackt und etikettiert. In dieser Phase kontrolliert Röstmeister Moritzer noch ein letztes Mal, ob das „Bohnenbild“ den hohen qualitativen Anforderungen von Wagner Kaffee entspricht.

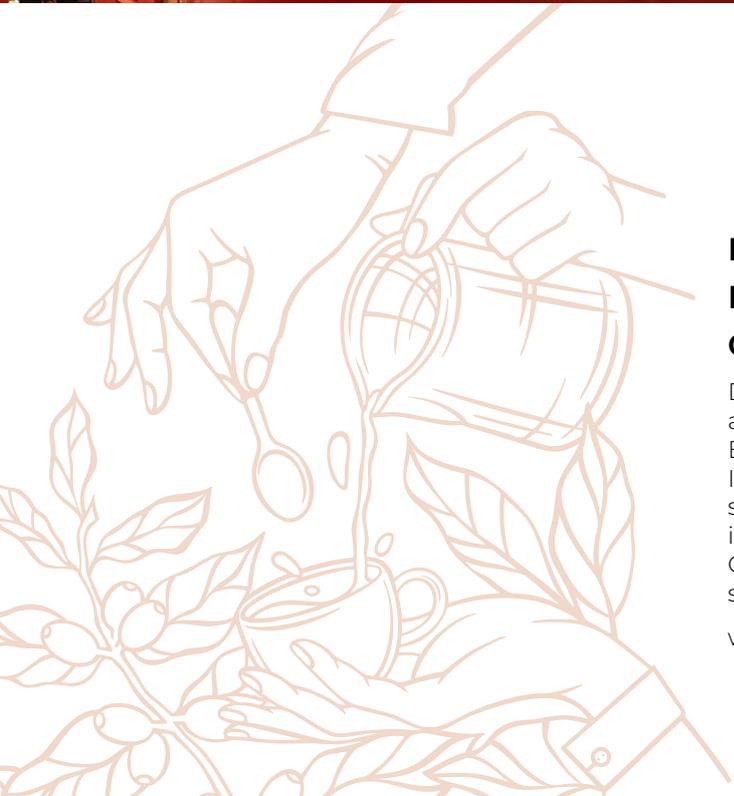


ÜBER UNSEREN KAFFEE

- schonende Trommelröstung in Handarbeit
- ausschließlich Arabica Varietäten höchster Qualität
- handverpackt
- spezielle Röstungen abgestimmt auf die Zubereitungsarten der Gastronomie

ÜBER WAGNER

- Familienbetrieb in 4. Generation
- Getränkekompetenz seit 1924
- regional und zuverlässig
- Wertschöpfung in der Region



**MITGLIED IM VERBAND
DER ÖSTERREICHISCHEN
QUALITÄTSRÖSTER**



Die Beliebtheit von Wagner Kaffee ist deutlich an der zunehmenden Menge an verarbeiteten Bohnen abzulesen: Bereits zwei Jahre nach Inbetriebnahme der Rösterei 2019 versechsfachte sich die Produktionsmenge. Die Wagner Rösterei in Laakirchen ist Mitglied im Verband der Österreichischen Qualitätsröster, der sich selbst strenge Standards auferlegt hat.

www.qualitaets-roester.at

Wiener Melange

PERFEKT AUSGEWOGENER KAFFEEGENUSS

Mit der Wiener Melange ist es uns gelungen einen Blend zu kreieren, welcher all die essenziellsten Eigenschaften des Röstkaffees, wie Säure, Würzigkeit, Süße, Körper und Abgang, in einem nahezu makellosen Verhältnis zu einander setzt und somit für ein unvergleichliches Genusserlebnis am Gaumen sorgt.

VERWENDETER ROHKAFFEE

Für unseren Wiener Melange verwenden wir Arabicavarietäten aus zwei Anbauländern (Guatemala und Honduras), welche im mittel-amerikanischen Hochland (über 1.600 Meter) angesiedelt sind. Auf Grund der Höhe wachsen die Kaffeekirschen langsamer, werden dadurch größer und qualitativ besser. Sie werden nach der Europäischen Aufbereitung selektiert, was bedeutet, dass pro 300 g Rohkaffee nur 5 Bohnen fehlerhaft sein dürfen, was die Qualität extrem steigert.

Geröstet wird streng nach unserem Wagner Röstverfahren.

Genuss – vollendet

**CAPPUCCINO
TASSE**
mit Unterteller

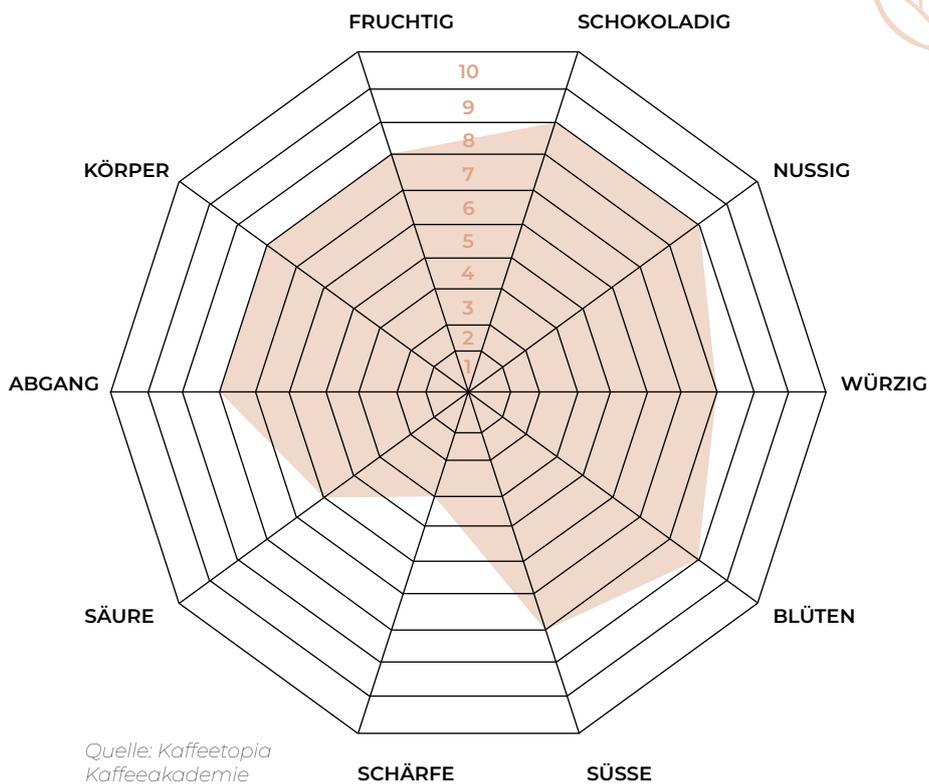
im Wagner Porzellan





SENSORIK GESCHMACKSDEKAGON

süße Haselnuss Aromen
 leichte fruchtige Säure
 Noten von Schokolade
 sehr voller und weicher Körper
 perfekt ausgewogen



Bio Espresso



AT-BIO-301
Nicht-EU-Landwirtschaft

AUS TIEFSTER LEIDENSCHAFT WIRD VOLLENDETER KAFFEEGENUSS

Unser Bio Espresso ist ein „Single Origin“ was bedeutet, dass die verwendeten Bohnen von nur einem geographischen Ursprungs sind. In unserem Fall aus Peru. Wir haben uns dafür entschieden, da genau diese Bohnen nach unserer schonenden Röstung einzigartige und freudebereitende Aromen am Gaumen bereiten. Duft nach Marzipan und Geschmack nach Bittermandel und leichte Schokolade. Genau das, was man von einem erstklassigen Espresso erwartet.

VERWENDETER ROHKAFFEE

Arabica Varietäten wie Bourbon, Caturra, Pache und Catimor ausschließlich aus dem peruanischen Hochland, werden für unseren Bio Espresso verwendet. Auch hier ist es für uns eine Grundbedingung, dass die Aufbereitung nach „European Preparation“ abläuft und die Kirschen per Hand geerntet werden, damit wirklich nur die reifsten Kirschen, Wagner's Bio Espresso den einzigartigen Geschmack verleihen.

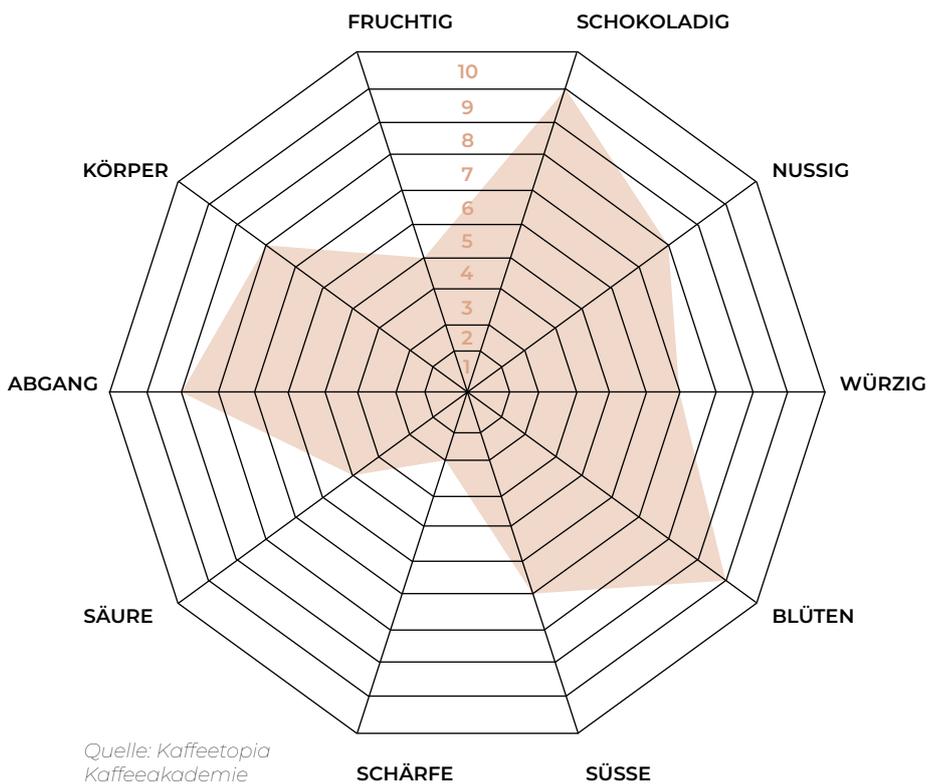
Der Bio Espresso wird streng nach dem Wagner Röstverfahren veredelt und mit dem EU-Bio-Logo gewährleisten wir auch die einhergehenden Vorschriften sind Kernelemente der EU-Bio-Verordnung.





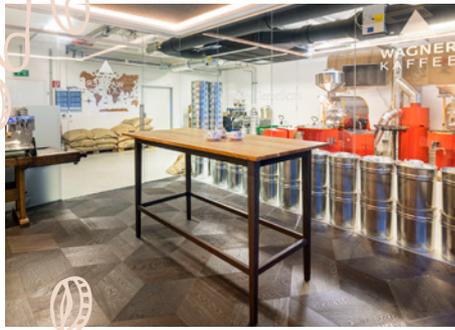
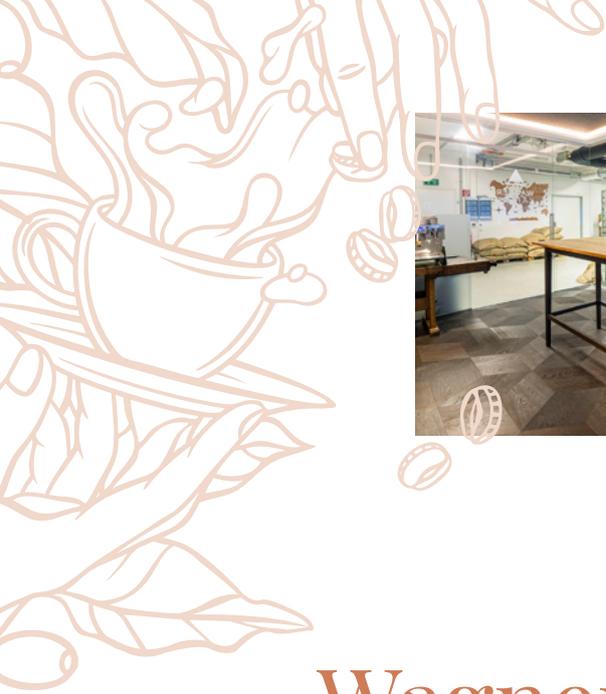
SENSORIK GESCHMACKSDEKAGON

- Aromen nach Marzipan
- Nuancen von Bittermandel und Honig
- Hibiskus Noten
- vollmundig, mittelkräftiger Körper



Quelle: Kaffeetopia
Kaffeekademie





Wagners Philosophie

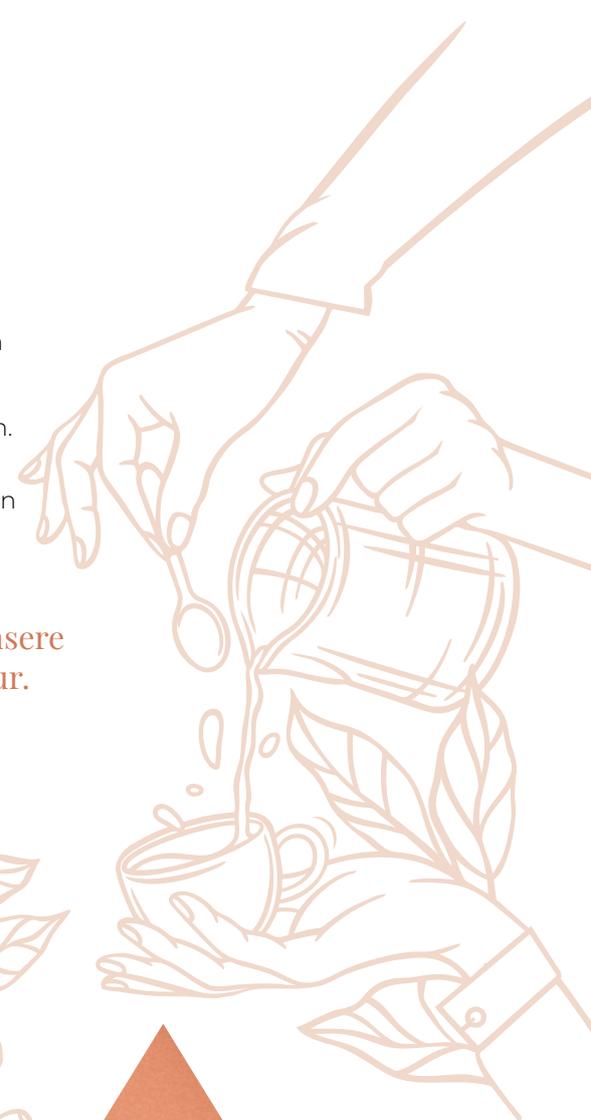
Christian und Roman Wagner
im Verkostungsraum der
Rösterei Wagner

Unser Wagner Röstverfahren, ausgewähltester Rohkaffee und vor allem unsere Leidenschaft, macht WAGNER KAFFEE zum charakteristischen und verantwortungsvollen Kaffeegenuss.

Wagner Vending hat eine langjährige Erfolgsgeschichte, die ganz einfach mit der Abfüllung von Sodawasser begann – seither hat sich viel getan. Mit dem bestehenden Know-How erweitert Wagner das Unternehmen um eine hauseigene Rösterei und bietet seinen erlesenen Qualitätskaffee auch für die Gastronomie und Hotellerie an.

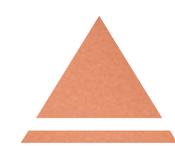
Ein Erfolgskonzept das auf Kundenkontakt und persönliche Betreuung gestützt ist und das Christian und Roman Wagner nun in 4. Generation weiterführen.

Wir von Wagner genießen voll Lebensfreude, unsere Berge, Seen und die österreichische Kaffeekultur.



Getränke Wagner Handels GmbH
Weinstraße 31, A-4664 Laakirchen
wagner@wagnerweb.at | +43 7613 440 0

www.wagnerkaffee.at



**WAGNER
KAFFEE**