



DIE REVOLUTION
IM KAFFEESORTIMENT

HAGENBECK

KAFFEE

DAS NEUE TIGERDESIGN



DER EINZIGARTIGE GESCHMACK WIRD IHRE KUNDEN BEGEISTERN!

Unsere erstklassigen Kaffees werden ausschließlich im traditionellen Langzeitröstverfahren auf Trommelröstern geröstet. So werden Bitterstoffe abgebaut und die Aromen können sich optimal entwickeln. Unsere Kaffeesorten sind für alle Kaffeemaschinen und -automaten geeignet.

Seit 1912 steht Meyer & Horn für Premium-Produkte – voller Leidenschaft und Überzeugung. Das traditionsreiche hanseatische Kaufmanns- und Familienunternehmen führt bereits in dritter Generation das Geheimnis über die Herstellung von Spitzenkaffees weiter.

Ganz nebenbei achten wir bei der Produktion unserer Kaffees auf nachhaltige Herstellungsmethoden mit niedrigem Energieverbrauch.



DER GROSSE NAME MIT GESCHICHTE VERPFLICHTET ... UND VERSPRICHT QUALITÄT!

Bereits 1891 begann der große deutsche Zoo-Visionär Carl Hagenbeck, gemeinsam mit seinem Halbbruder John Hagenbeck vom damaligen Ceylon und Indien aus, Tee zu handeln. Sie gründeten die „Hagenbeck's Ceylon-Tee GmbH“.

Schon bald erreichten über den weiten Seeweg nicht nur fremdländische Tiere das schöne Hamburg, sondern auch exotische Teesorten. In den 30ern des letzten Jahrhunderts wurde das erfolgreiche Sortiment um Kaffee erweitert und in der eigenen Hamburger Rösterei gekonnt weiterverarbeitet.

1968 übernahm das Hamburger Kaufmannsunternehmen Max Meyer & Max Horn die Tochterfirma der Hagenbecks zu treuen Händen, einschließlich Rösterei, Personal und Kundenstamm.

Besonders die Kaffeemarke Hagenbeck wurde über die letzten Jahrzehnte mehr und mehr das mit Stolz geführte Aushängeschild von Meyer & Horn: So ausgewogen kreiert und beliebt, dass zum Beispiel die Mischung der Ursprungsorte Caféhaus nun seit vielen Jahren unverändert ist – selbstverständlich jedoch mit viel Herzblut gepflegt!



HAGENBECK
KAFFEE



PREMIUMKAFFEE IN 7 AUSGESUCHTEN SORTEN

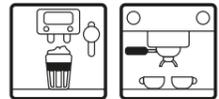
ESPRESSO DER ELEGANTE SCHWARZE

 **BOHNENKAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

 **GEMAHLENER KAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Die Espresso-Komposition aus zentralamerikanischen und asiatischen Bohnen – speziell für die Zubereitung mit Espresso-Maschinen ausgewählte und geröstete Bohnen, mit vollem Aroma und feiner Crema.

Ein Geschmackserlebnis für alle, die einen kräftigen Espresso lieben: Unser Espresso überzeugt durch sein kräftig würziges Aroma. Er ist sehr aromatisch mit leicht schokoladigem Geschmack.



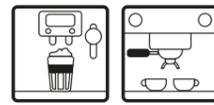
SCHÜMLI

DER CREMIG WEICHE

 **BOHNENKAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Der Schümli ist mit seiner speziellen Mischung ausgesuchter, hochwertiger Kaffeebohnen aus aller Welt der Vielseitige unter den Hagenbeck Kaffees.

Er wurde extra für Kaffeevollautomaten kreiert, um mit ihnen das pure Aroma perfekt zur Geltung zu bringen. Ob als Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso oder klassisch schwarz: Bohnen bester Qualität aus Asien, Zentral- und Südamerika geben diesem Kaffee die einzigartige Crema mit vollendetem Geschmack.



CAFÉHAUS

UNSER KLASSIKER

 **GEMAHLENER KAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

 **BOHNENKAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Unser Klassiker ist eine 100 %-Arabica-Mischung aus süd- und mittelamerikanischen sowie afrikanischen Bohnen. Er besticht durch sein vollkommenes Aroma, kombiniert mit einer sehr feinen Säure. Durch lange und behutsame Trommelröstung ist unser „Caféhaus“ ein klassischer, sehr aromatischer Filterkaffee. Wegen seiner Beliebtheit haben wir diese Mischung seit 50 Jahren nicht geändert – eine Spezialität für echte Kaffeekenner.



HANSEAT

DER TRADITIONELLE

 **GEMAHLENER KAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Ehrlich geschmackvoller, würzig aromatischer Filterkaffee für die gute Tasse Genuss.

Unser Hanseat ist eine spezielle Mischung zentralamerikanischer Bohnen, die ihm seinen typischen Geschmack verleihen – kombiniert mit ganz milden Bohnen aus Südamerika für die aromatische Fülle. Durch einen geringen Anteil indischer Bohnen abgerundet, erhält der Geschmack seine letzte kleine feine Note mit Esprit.



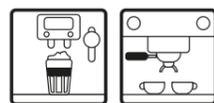
NUMMER 7

DER KRÄFTIGE ESPRESSO

 **BOHNENKAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Unsere Espresso-Spezialität für die Liebhaber eines starken, schokoladigen Kaffeearomas mit einer nussigen Note. Der Nummer 7 entfaltet sein ganzes Aroma wunderbar als klassischer Espresso, verleiht aber auch einem guten Cappuccino oder Latte Macchiato seinen markanten Geschmack.

Die feine Crema besticht durch hohe Standfestigkeit mit fein marmoriertem Farbton – ein echter Espresso-Geheimtipp!



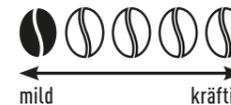
DER MILDE

SANFT AROMATISCH

 **GEMAHLENER KAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Dieser Röstkaffee wurde durch ganz spezielle Veredelung von Reiz- und Bitterstoffen befreit und weist so einen im Geschmack milden und feinen Charakter auf.

100 %-Arabica-Bohnen sorgen für ein elegant ausgewogenes Aroma. Die eigentliche Harmonie zwischen „sanft und geschmackvoll“ entsteht bei unseren Röstmeistern im traditionellen Langzeit-Trommelröstverfahren.



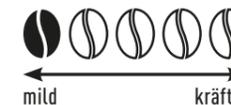
BLANK

DER ENTKOFFEINIERTER

 **GEMAHLENER KAFFEE**
AUS LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Unser entkoffeinierter Kaffee aus 100 % Arabica-Bohnen - Qualität für Genießer die auf Koffeinwirkung, nicht aber auf den klassischen Genuss eines feinen Kaffeearomas verzichten möchten.

Der Blank präsentiert seinen Geschmack mit einem harmonisch weichen, aber vollen Körper: eine echte Kaffeespezialität, die ganz traditionell im Langzeitröstverfahren behutsam zur vollen, aber milden Geschmacksblüte gebracht wird.



**BESCHREIBUNG
ARTIKEL-
EIGENSCHAFTEN**



Artikelbezeichnung	Hagenbeck Kaffee Espresso	Hagenbeck Kaffee Schümli	Hagenbeck Kaffee Nummer 7		Hagenbeck Kaffee Caféhaus	Hagenbeck Kaffee Hanseat	Hagenbeck Kaffee Der Milde	Hagenbeck Kaffee Blank
Charakter / Beschreibung	Kräftiger Espresso, stark und würzig	Cremig weicher Kaffee, kräftig und sanft	Starker Espresso, kräftig & würzig		Der Klassiker, mittelstark	Klassischer Kaffee, mild & aromatisch	Sanfter Kaffee, leicht und bekömmlich	Entkoffeinierter Kaffee, sanft aber rund
Restlaufzeit	mindestens 9 Monate	mindestens 9 Monate	mindestens 9 Monate		mindestens 9 Monate	mindestens 9 Monate	mindestens 9 Monate	mindestens 9 Monate
Aufbewahrung	Bei Raumtemperatur	Bei Raumtemperatur	Bei Raumtemperatur		Bei Raumtemperatur	Bei Raumtemperatur	Bei Raumtemperatur	Bei Raumtemperatur

500 GRAMM IM AROMASCHUTZBEUTEL

Art.-Nr. Gemahlen / EAN					10210 	10310 	10810 	
UVP pro Stk. Brutto					7,99€	6,99€	8,49€	
Art.-Nr. Bohne / EAN	11010 	11801 	11000 		10218 			
UVP pro Stk. Brutto	7,49€	7,99€	6,99€		7,99€			
Versandeinheit im Karton	10 x 500g	10 x 500g	10 x 500g		10 x 500g	10 x 500g	10 x 500g	
Netto-/Bruttogewicht	500 g / 520 g	500 g / 520 g	500 g / 520 g		500 g / 520 g	500 g / 520 g	500 g / 520 g	
Maße (H x B x L) in mm	260 x 105 x 70	260 x 105 x 70	260 x 105 x 70		260 x 105 x 70	260 x 105 x 70	260 x 105 x 70	

250 GRAMM IM AROMASCHUTZBEUTEL

Art.-Nr. Gemahlen / EAN	11037 				10200 	10300 	10800 	10900 
UVP pro Stk. Brutto	4,49€				4,49€	4,49€	4,99€	4,99€
Art.-Nr. Bohne / EAN	11014 	11803 	10994 		10205 			
UVP pro Stk. Brutto	4,49€	4,49€	4,49€		4,49€			
Versandeinheit im Karton	12 x 250g	12 x 250g	12 x 250g		12 x 250g	12 x 250g	12 x 250g	12 x 250g
Netto-/Bruttogewicht	250 g / 260 g	250 g / 260 g	250 g / 260 g		250 g / 260 g			
Maße (H x B x L) in mm	220 x 90 x 60	220 x 90 x 60	220 x 90 x 60		220 x 90 x 60			



PREMIUMKAFFEE VOM NORDDEUTSCHEN KAFFEEKENNER MIT ÜBER 100 JAHREN TRADITION.

Die Meyer & Horn Garantie: Kaffee ist unser Handwerk.

Die Bohnen unserer Sorten werden von uns sorgfältig ausgewählt, kontrolliert und regelmäßig abgeschmeckt.

Unsere Kaffees werden ausschließlich im traditionellen Langzeitröstverfahren auf Trommelröstern schonend verarbeitet. So werden Bitterstoffe abgebaut und die Aromen können sich optimal entwickeln.



Hagenbeck Kaffee, eine Marke
der Max Meyer & Max Horn GmbH



Max Meyer & Max Horn GmbH
Seebeckstraße 5
24568 Kaltenkirchen

info@hagenbeck-kaffee.de
www.hagenbeck-kaffee.de

Tel.: +49 (0)4191 - 99 125 - 0
Fax: +49 (0)4191 - 99 125 - 99