

Rigano

linea professionale



Warum Sie Rigano Caffè trinken sollten?

Qualität fängt bereits im Ursprungsland der Kaffeepflanze an. Die Kaffeeproduzenten erhalten einen angemessenen und stabilen Preis für ihr Produkt. Fairness und Nachhaltigkeit zählen zu unseren Grundsätzen.

Beste Rohkaffeequalitäten werden schonend zu Röstkaffee veredelt. Im traditionellen Trommelröstverfahren entsteht eine leicht bekömmliche und magenschonende Kaffeebohne. Die Erschließung des vollen Aromapotentials ist garantiert.



Unsere linea professionale gibt es in drei verschiedenen Sorten:

Aroma Più für alle Spezialitäten von Caffè Crema über Cappuccino bis Espresso,
Cremante für einen wunderbar samtigen Caffè Crema und Milchkaffee,
Siciliano für feurigen italienischen Espresso und Cappuccino italiano

Im aktuellen Angebot:

Aroma Più	250g	4,90€	1kg	16,90€	6kg	95,40€
Cremante	250g	4,50€	1kg	15,90€	6kg	89,40€
Siciliano	250g	4,00€	1kg	14,90€	6kg	83,40€

Sie werden den Unterschied schmecken!

Weitere Infos unter www.rigano.de