

Vertrieb Österreich



**Erstes Salzburger Lagerhaus  
Leop. Wildenhofers Nachf.  
Tel. 05 9990 1015**




**Preisliste**

Vertrieb Österreich  
 Erstes Salzburger Lagerhaus  
 Leop. Wildenhofers Nachf.  
 A-5020 Salzburg, Gnigler Str. 5-7  
 Tel. ++43 (0)5 9990 1015



Passione di Napoli  
 Real Neapolitan Coffee

Izzo Caffè ist eine kleine süditalienische Kaffeerösterei mit Handwerkstradition in Neapel am Fuße des Vesuvs. Herr Vincenzo Izzo hat diese Rösterei gegründet um mit Leidenschaft den wahren neapolitanischen Espresso herzustellen. Im Laufe der Jahre hat der starke Izzo Unternehmergeist, unterstützt durch den Einsatz eines hoch qualifizierten Mitarbeiterteams, diesen Traum verwirklicht und einen einzigartigen Kaffeegenuß hervorgebracht.

ArtNr	Coffee Beans (ganze Bohnen)	Preis netto	Preis i.20%
08 001	<b>IZZO CAFFÈ' Supermiscela Beutel 1 Kg</b> Der Inbegriff eines echten süditalienischen Espressokaffees. Außerordentlich voller Körper und eine exzellente Cremabildung. Richtig gemahlen, läuft dieser Kaffee schwarzglänzend, fast schon ölig, in die Tasse. Im Geschmack präsentiert er sich wunderbar rund und und cremig, frei von bitteren Geschmacksnoten und mit langen Abgang. Geröstet wird caffè Izzo in einer kleinen Rösterei in Neapel nach alter neapolitanischer Tradition. Langsame Röstung von mind. 18 min. Bohnenmischung 95% Arabica, 5% Robusta. MHD 12 Monate ab Röstung. LE: 1 Karton = 6 Beutel	14,42	17,30
			
08 003	<b>VIVI CAFFÈ' Los Angeles (Blue) Beutel 1 Kg</b> Der Izzo Vivi Caffè Los Angeles - schwarz, klein, heiß und süß - ein Kaffee wie man ihn in Neapel liebt. Langsame Röstung bei mittlerer Temperatur von ca. 18 Minuten. Wenig bis gar keine negativen Säuren und Bitterstoffe. Kaffeetypische Eigenschaften wie Volumen, Fülle und Aroma sind bestens hervorgehoben. Dies ist auch mit eine Grund, weshalb die gerösteten Kaffeebohnen eine gleichmäßig dunkle Röstung mit einer nahezu glänzenden Hülle aufweisen. 80 % Arabica, 20 % Robusta. MHD 12 Monate ab Röstung. Ein Aromaventil verhindert, dass die Kaffeebohnen an Aroma oder Geschmack verlieren. LE: 1 Karton = 6 Beutel	10,67	12,80
			
08 002	<b>VIVI CAFFÈ' Giamaica (Green) Beutel 1 Kg</b> Der Izzo Vivi Caffè Giamaica. Er ist unser starker sowie geschmackvoller und kostengünstiger Kaffee mit süditalienischem Charakter. Caffè Giamaica wird einer langsamen Röstung bei mittlerer Temperatur und einer Dauer von etwa 18 min. unterzogen. Durch dieses Verfahren werden die negativen Säuren und Bitterstoffe auf das absolute Minimum reduziert, die kaffeetypischen Eigenschaften wie Volumen, Fülle und Aroma andererseits bestens hervorgehoben. Dies ist auch mit eine Grund, weshalb die gerösteten Kaffeebohnen eine gleichmäßig dunkle Röstung mit einer nahezu glänzenden Hülle aufweisen. 75 % Arabica, 25 % Robusta. MHD 12 Monate ab Röstung. Ein Aromaventil verhindert, dass die Kaffeebohnen an Aroma oder Geschmack verlieren. LE: 1 Karton = 6 Beutel	9,00	10,80
			

Preis  
netto    Preis  
i.20%

08 014 IZZO CAFFE' Dose 100% Arabica 1 Kg

Absolut einzigartig - pechschwarz und supersaftig. Ein reinrassiger Südtaliener. Weich, harmonisch, schokoladig mit wunderbarer und unerreichbarer Länge im Abgang. Sinnlichkeit erfährt Leidenschaft. Izzo 100 % Arabica. Die Qualität dieses Kaffee wird Sie begeistern. Verwendung finden ausschließlich beste Arabica Kaffeebohnen aus Hochlandlagen. Die Kaffeebohnen werden einer langsamen Röstung von mindestens 20 Minuten bei relativ hohen Temperaturen unterzogen. Durch dieses Verfahren werden die negativen Stoffe, Säure und Bitterstoffe vollständig entfernt sowie die kaffeetypischen Eigenschaften wie Volumen, Fülle und Aroma bestens gefördert und hervorgehoben. Dieser Röstvorgang, den nur sehr wenige Spitzenproduzenten so perfekt beherrschen, ist sehr aufwendig, da hierbei nur unter größter Sorgfalt und in relativ kleinen Chargen geröstet werden kann. Dieser Kaffee wird Sie nicht mehr loslassen. 100 % Arabica Bohne. MHD 36 Monate ab Röstung. Dose mit Schutzgasatmosphäre (Stickstoff) verschlossen. LE: 1 Karton = 6 Dosen



18,17    21,80

08 013 IZZO CAFFE' Dose Espresso Napoletano 1 Kg

Wirklich einzigartig - cremig, sanft, leicht würzig und voll Aroma mit prächtiger Crema. Jede Tasse ein Kurzurlaub am Golf von Neapel. Der Izzo Caffé Napoletano wird einer langsamen Röstung bei mittlerer Temperatur und einer Dauer von etwa 18 min. unterzogen. Durch dieses Verfahren werden die negativen Säure und Bitterstoffe auf das absolute Minimum reduziert, die kaffeetypischen Eigenschaften wie Volumen, Fülle und Aroma andererseits bestens hervorgehoben. Dies ist auch mit ein Grund, weshalb die gerösteten Kaffeebohnen eine gleichmäßig dunkle Röstung mit einer glänzenden Hülle aufweisen. Dieser Röstvorgang, den nur sehr wenige Spitzenproduzenten durchführen ist sehr aufwendig, da dabei nur unter größter Sorgfalt und in relativ kleinen Chargen geröstet werden kann. Am Ende aber zeichnet sich all diese Arbeit durch absoluten Spitzenkaffee in der Tasse aus. 92% Arabica, 8% Robusta. MHD 36 Monate ab Röstung. Dose mit Schutzgasatmosphäre (Stickstoff) verschlossen. LE: 1 Karton = 6 Dosen



16,00    19,20

08 042 IZZO CAFFE' Dose GOLD 100% Arabica 250-Gramm



5,66    6,79

08 041 IZZO CAFFE' Dose SILVER Esp. Napoletano 250-Gramm



5,08    6,10

**PODS (E.S.E - Pads 44 mm)**



08 020 IZZO POD ARABICA 100% 6,95 Gramm (Box 150 Stück)



22,33    26,80

08 021 IZZO POD GRAND ESPRESSO Napoletano 6,95 Gramm (Box 150 Stück)







18,83    22,60

08 019 IZZO POD DECAFFEINATO 100% Arabica 6,95 Gramm (Box 150 Stück)



22,58    27,10

## Zubehör Izzo Caffè

		Preis netto	Preis i.20%
PU127	Izzo Original Tasse Cappuccino	4,16	5,00
			
PU106	Izzo Original Tasse Espresso	4,16	5,00
			
08 038	Zuckertüten 6 Gramm einzeln verpackt 1 KG ca. 166 Stück	2,25	2,70
			
08 039	Izzo Kaffeebohnen mit Schokolade überzogen. 1 KG ca. 333 Stück	21,66	26,00
			
PU122	Izzo Original Tablett Metallausführung	5,83	7,00
	