



COFFEE-SHOP-QUALITÄT FÜR IHREN BETRIEB.

1 Erlesene Bohnen

Lavazza folgt strengen Standards für die beste **Auswahl** an **Arabica** und **Robusta**, um eine perfekte Qualität zu garantieren.

2 Die Kunst des Mischens

Die **Geheimrezepte** wurden vor über 100 Jahren von Luigi Lavazza kreiert, um jede Tasse Kaffee **einzigartig** und **unverwechselbar** zu machen.

3 Professionelle Röstung

Mit einem professionellen Verfahren wird die maximale Kontrolle über Röstzeit und Temperatur reguliert für eine konsistente Qualität und die Perfektion in jedem Espresso.

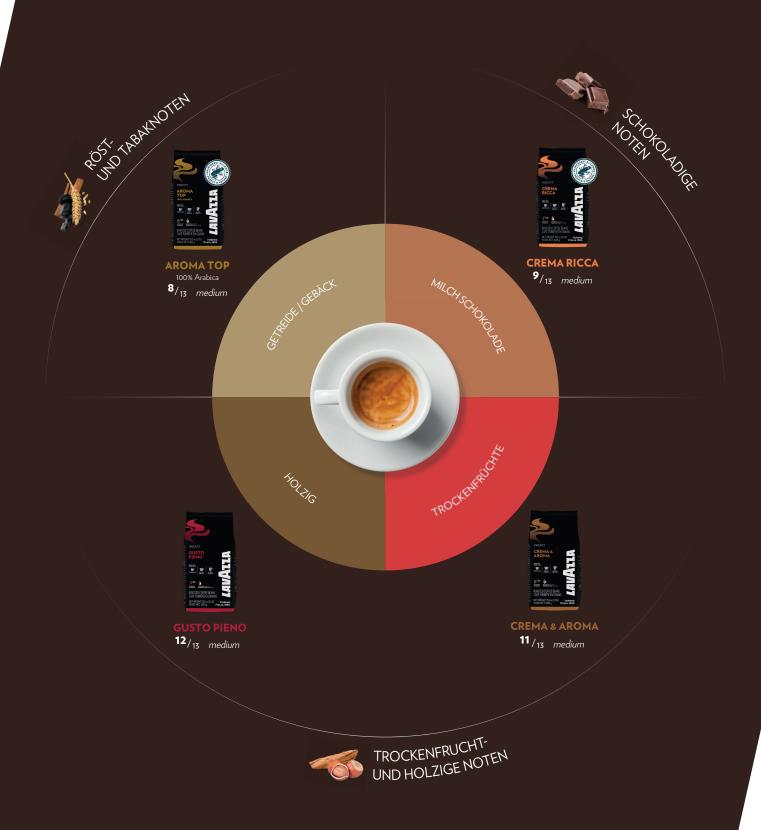
4 Hohe Qualitätsstandards

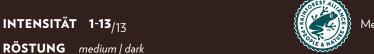
und die Auswahl jeder einzelnen Bohne nach Größe und Reife servieren den Kaffee immer cremig und ausgeglichen.





LAVAZZA EXPERT-MISCHUNGEN BESTEHEN AUS EINER **AUSWAHL FEINSTER KAFFEEBOHNEN FÜR DIE WELT** DES VENDING, IN JEDER PERFEKTEN TASSE KAFFEE.







LAVAZZA ESPRESSO-TECHNOLOGIEN.







Krea Touch

Die Krea Touch zeichnet sich durch ihr kompaktes und schlankes Design aus und serviert die perfekte Crema in über 20 Getränkeoptionen.



Wittenborg 9100

Die Wittenborg 9100 ist ein Espressosystem mit einer ausgezeichneten Getränkeauswahl. Das Kaffeesystem bietet bis zu 15 Getränkeoptionen oder für den größeren Bedarf die Kannen-Funktion.

Maestro Touch

Die Maestro Touch ist optimal für größere Standorte geeignet. Mit ihrer Hochdruck-Espresso-Technologie, dem robusten und auffälligen Design versorgt dieses Modell ihren Betrieb mit bis zu 22 Getränken für den perfekten Kaffeegenuss.

Mehr Informationen zu uns und unseren Produkten erhalten Sie unter

Telefon: **04231 779 4100**E-Mail: **de.kundenservice@lavazzapro.com**oder besuchen Sie uns auf **www.lavazzapro.de**

