



Cafitesse - när kaffet måste vara mer än gott

Ett unikt kaffekoncept som inte bara bjuder på färskbryggt, välsmakande kaffe utan som dessutom omfattar allt du kan önska dig som företagare, anställd – och kaffeälskare.



Liten och kompakt
180 koppar / tim



Upp till
700 koppar / tim



Hög kapacitet
upp till
650 koppar / tim

Cafitesse Compact Touch

Cafitesse Excellence Touch

Cafitesse Quantum 110

Enkel påfyllning
och snabb rengöring
– ca 5 minuter
i veckan!

Ett unikt slutet
system för optimal
hygien.

Smart energi-
förbrukning.

Ingen sump,
inga våtsopor.

Unik bryggmetod
- optimal smak, arom
och hygien.





Cafitesse är en unik bryggmetod som säkerställer optimal smak, arom och hygien. Vi har redan bryggt kaffet åt dig, och det med en speciell metod:



Färska kaffebönor rostaras med omsorg och mals direkt för maximal smak.



Efter malningen bryggs kaffet till ett koncentrerat.



Kaffet förpackas lufttätt och fryses för att bevara alla smaker.



Kaffekonsentratet späds till en perfekt kopp kaffe i Cafitesse-maskinen vid varje brygging.



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC CAFITESSE

Ett kaffe med trevligt rostad ton. Inslag av vanilj och sötma, men även viss syrlighet

Syrlighet ●●●●●
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●
Intensitet ●●●●●●●●●●

GEVALIA PROFESSIONAL ORIGINAL CAFITESSE

Ett mildt och väl balanserat kaffe. Lite blommigt med drag av kanel och viol.

Syrlighet ●●●●●
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●
Intensitet ●●●●●●●●●●

GEVALIA PROFESSIONAL DARK CAFITESSE

Kraftfull och rostad karaktär. Mörkrostat, intensivt kaffe med kryddiga toner och generös eftersmak.

Syrlighet ●●●●●
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●
Intensitet ●●●●●●●●●●

GEVALIA PROFESSIONAL 1853 CAFITESSE

Ett fylligt UTZ-certifierat kaffe med smak av mörk choklad och fudge.

Syrlighet ●●●●●
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●
Intensitet ●●●●●●●●●●

Jämn och hög kaffekvalitet - kopp efter kopp

