



LÖWEN KAFFEE

Tradition und Genuss seit 1841.

Ein Unternehmen von



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.



LANGZEIT-
TROMMELRÖSTUNG



LÖWEN KAFFEE

Tradition und Genuss seit 1841.

CAFÉ MÉLANGE

Für Caffè Lungo, mild-weichen Espresso, Cappuccino,
Latte Macchiato und Milchkaffee

70 % Arabica | 30 % Robusta

INTENSITÄT ● ● ● ○ ○

RÖSTGRAD ● ● ○ ○ ○

1000 g e





Kaffee aus Leidenschaft

LANGZEIT-TROMMELRÖSTUNG

Ein besonderes Qualitätsmerkmal der röstfrischen Bohnen ist die traditionelle Langzeittrommelröstung. Der längere Röstvorgang und die schonende Hitzezufuhr sorgen dafür, dass die Bohnen gleichmäßig geröstet werden und sich die vielen feinen Kaffeearomen voll entfalten können.

LÖWENKAFFEE ANBAUGEBIETE

Neben der schonenden Röstung bestimmen insbesondere die Auswahl bester Anbaugebiete die außergewöhnlich hohe Qualität und den leckeren Geschmack unserer Kaffees. Löwenkaffee nimmt sich Zeit, nur die edelsten Rohkaffees auserlesener Plantagen in aller Welt zu finden.

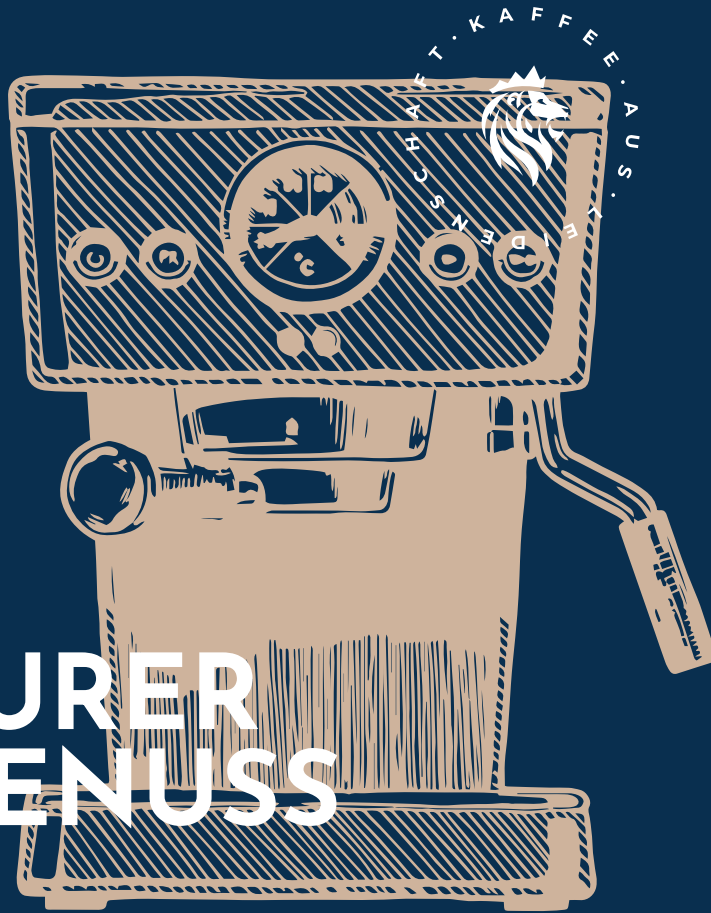
So werden auch diese Spitzenkaffees aus harmonisch ausgewogenen Arabica-Bohnen edelster Hochlandkaffees und den besten Robusta-Provenienzen kom-

poniert und ausschließlich im Langzeittrommelröstverfahren schonend geröstet. Löwenkaffee verarbeitet dabei neben den charaktvollen Robusta-Bohnen aus Indien feinste mittel- und südamerikanische Arabica-Bohnen aus den Hochebenen von Guatemala, Honduras, Nicaragua und Kolumbien. Eine besondere Spezialität sind die wild wachsenden und zertifizierten Bio-Kaffeebohnen aus dem äthiopischen Regenwald. Informieren Sie sich auch auf www.loewenkaffee.de zu den aktuellen Anbaugebieten der verschiedenen Löwenkaffee-Sorten.

TRADITION UND GENUSS SEIT 1841

Als der angesehene Kölner Kaufmann Franz Willick im Jahr 1841 in der Löwengasse zu Köln eine Kaffeerösterei mit Kolonialwarenhandel gründete, brauchte er nicht lange nach einem Namen für seine Kaffees zu suchen: Löwenkaffee war geboren. Das Unternehmen florierte und man lieferte weit über die Stadtgrenzen Kölns hinaus, hauptsächlich an Tante-Emma-Läden.

**PURER
GENUSS**





Serviceleistungen

UNSERE LEISTUNGEN

- Beratung vor Ort und per Telefon
- Bestellung über Webshop
- Kaffeemaschineneinstellung

KAFFEEMASCHINENKONZEPT

Mieten oder kaufen Sie Ihre neue Kaffeemaschine bei Löwenkaffee!

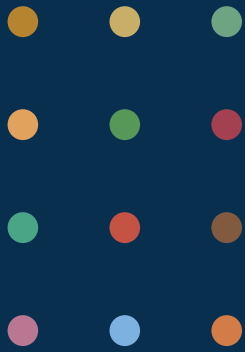
- Individuelle Beratung zu Ihrem Kaffeemaschinenbedarf
- Röstfrische Löwenkaffee-Bohnen und Zusatzprodukte mit portionsgenauer Abrechnung
- Umfangreiches Marketingpaket für Ihr Café oder Ihren Betrieb
- Regelmäßige Qualitätskontrollen
- Alle technischen Leistungen wie Reparaturen, Wartungen und Ersatzteile durch geschulte Fachtechniker
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie Wasserfilter

Unser Löwen Café in Köln

Mitten im Herzen der Kölner Südstadt, unweit des ursprünglichen Geburtsortes unseres Unternehmens in der Löwengasse, befindet sich unser Löwen Café, genauer gesagt in der Severinstr. 54a. Hier kann im gemütlichen Ambiente röstfrischer Löwenkaffee aus unserer eigenen Rösterei genossen oder frisch verpackt direkt mit nach Hause genommen werden.

www.loewencafe.koeln





KAFFEE SORTEN





Kaffeesorten / Ganze Bohne



CAFÉ MÉLANGE



CAFÉ CRÈME



SAMBA ESPRESSO

MISCHUNG
70% Arabica | 30% Robusta

HERKUNFT
Eine Komposition feinsten süd-amerikanischer Arabica-Qualitäten und rassisger indischer Robustaprovenienzen.

GESCHMACK
Leicht würzige Mischung mit wundervoll samtiger Crema. Für Caffè Lungo, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee.

Intensität ●●●●
Röstgrad ●●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

1.000 g

MISCHUNG
100% Arabica

HERKUNFT
Eine harmonisch ausgewogene Mischung aus 100% Arabica-Bohnen edelster Hochlandkaffees aus Guatemala, Nicaragua und Kolumbien.

GESCHMACK
Rundes Bouquet aus nussigen und fruchtigen Noten für Caffè Lungo, Milch- oder Filterkaffee.

Intensität ●●●●
Röstgrad ●●●●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

1.000 g

MISCHUNG
70% Arabica | 30% Robusta

HERKUNFT
Feinste mittel- und südamerikanische Arabica-Bohnen, gekreuzt mit dem charaktervollen Robusta Indiens, definieren diesen typischen Espresso.

GESCHMACK
Mediterran geröstet mit fruchtiger Note, die durch Nussaromen verstärkt wird.

Intensität ●●●●●
Röstgrad ●●●●●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

1.000 g

Kaffeesorten / Ganze Bohne



WIENER MISCHUNG

MISCHUNG
70% Arabica | 30% Robusta

HERKUNFT
Beste Arabica-Bohnen aus den Hochebenen Guatemalas und Honduras verleihen dieser Mischung einen vollmundig würzigen Charakter.

GESCHMACK
Vollmundiger, nach Wiener Tradition gerösteter Kaffee mit einem ausgewogenen, leicht würzigen Aroma. Für Caffè Lungo, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee.

Intensität ●●●●
Röstgrad ●●●●



CREMA CASTANO

MISCHUNG
30% Arabica | 70% Robusta

HERKUNFT
Ausgewählte indische Robusta-Bohnen, kombiniert mit besonders würzigen Arabica-Rohkaffees aus Honduras, verschmelzen zu diesem kräftigen Crema Castano.

GESCHMACK
Ein besonders vollmundiger und würziger Kaffee ohne Säure mit feinporiger dichter Crema.

Intensität ●●●●●
Röstgrad ●●●●



ESPRESSO NEGRO

MISCHUNG
30% Arabica | 70% Robusta

HERKUNFT
Typisch kräftiger Espresso, nach italienischer Art geröstet, komponiert aus würzigen Hochland Arabica-Bohnen und indischem Robusta.

GESCHMACK
Anhaltend nachhaltiger Geschmack und kräftiger Körper ohne Säure mit voller dichter Crema.

Intensität ●●●●●●
Röstgrad ●●●●●





KAFFEE ENTKOFFEINIERT



MISCHUNG
100% Arabica

HERKUNFT
Sortenreiner, veredelter Arabica Hochlandkaffee aus Kolumbien, der langsam und schonend geröstet wird.

GESCHMACK
Samtiger Körper: harmonisch und abgerundet, trotzdem voll im Aroma.

Entkoffeiniert.

Intensität ● ●
Röstgrad ● ●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

ETHIOPIA BIO CREMA



MISCHUNG
100% Arabica

HERKUNFT
Sortenreiner, wild wachsender Bio-Arabica-Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald.

GESCHMACK
Mittlere, leicht dunkle Röstung mit aromatisch-würzigem Charakter sowie Nuss- und Mandelaromen.

Intensität ● ● ● ●
Röstgrad ● ● ● ●

PACKUNGSGRÖSSEN

1.000 g

ETHIOPIA BIO ESPRESSO



MISCHUNG
100% Arabica

HERKUNFT
Sortenreiner, wild wachsender Bio-Arabica-Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald.

GESCHMACK
Runder, ausgewogener Espresso mit gehaltvollem Körper sowie Mandel- und Kakaoaromen.

Intensität ● ● ● ● ● ●
Röstgrad ● ● ● ● ● ●

PACKUNGSGRÖSSEN

1.000 g



Kaffeesorten / Ganze Bohne



ESPRESSO BIO FAIRTRADE

CREMA BIO FAIRTRADE

MISCHUNG

70% Arabica | 30% Robusta

HERKUNFT

Bio- und Fairtrade zertifizierter Kaffee, bei dem Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugeländern Mittel- & Südamerikas mit edlen Robusta-Qualitäten aus Indien gekreuzt werden.

GESCHMACK

Intensiver, leicht kräftiger und runder Espresso mit einem lang anhaltenden, schokoladigen Aroma.

Intensität ●●●●●
Röstgrad ●●●●●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

1.000 g

MISCHUNG

70% Arabica | 30% Robusta

HERKUNFT

Bio- und Fairtrade zertifizierter Kaffee, bei dem Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugeländern Mittel- & Südamerikas mit edlen Robusta-Qualitäten aus Indien gekreuzt werden.

GESCHMACK

Fruchtige, leicht würzige Mischung mit wundervoll samtigem Aroma.

Intensität ●●●●●
Röstgrad ●●●●●

PACKUNGSGRÖSSEN

500 g

1.000 g



**BESUCHEN SIE
UNSEREN WEBSHOP AUF**

loewenkaffee.de



loewenkaffee.de
loewenkaffee.de

Franz Willick Kaffeegroßrösterei GmbH
Viktoriastraße 26
51149 Köln

info@loewenkaffee.de
+49 2203 1706 600

Stand:
Februar 2023



LÖWENKAFFEE
Tradition und Genuss seit 1841.



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

