



Filius
CAFFE

ANTRIEB SEIT 15 JAHREN

Handwerkskunst und Leidenschaft



David Rimpfl, Filius Caffe

Unser Weg

Wir haben uns im nord-burgenländischen Breitenbrunn der Leidenschaft verschrieben, Filius Caffe mit einem Maximum an Regionalität für die Gastronomie bereitzustellen.

Seit über 15 Jahren sind wir in der Zulieferbranche der Gastronomie tätig und wissen, worauf es insbesondere bei Kaffee ankommt. So fließt wesentliche Erfahrung ein. Aber auch viel Wissen darüber, was in der Branche nicht richtig und ethisch unvertretbar läuft. Mit diesem wertvollen Background möchte es David Rimpfl und sein Team besser machen. Das fängt bei Herkunft, Wertschöpfung und Nachhaltigkeit an und breitet sich bis hin zu Vertrieb, Logistik und Technik aus.



Unsere Philosophie

Hochwertiger Kaffee gepaart mit Exklusivität, Anziehungskraft und maximal regionaler Wertschöpfung.

Dabei können wir nachfolgende Erfolge bei Filius Caffe mit Stolz abhaken:

- ✓ Herkunftsgesichert
- ✓ ethische Handelspraktik
- ✓ heimische Verarbeitung
- ✓ kundennahe Betreuung
- ✓ professionelle Partner

WISSEN WO ES HERKOMMT

Der Ursprung von Filius Caffe



Finca La Pavona

Arabica Single Estate Coffee aus der Region Jinotega in Nicaragua. Die Anbauhöhe liegt zwischen 1.000m und 1.700m. Die Bohnen werden ausschließlich gewaschen (EP) aufbereitet.



Landwirt

Ulrich Salamun und Sabine Khalil bewirtschaften mehrere Fincas in Nicaragua und versorgen uns mit handgepflückten Kaffeebohnen. Der Kaffee wird in der höchsten Qualitätsstufe SHG (Strictly High Grown) angebaut.



KREIERT FÜR DIE GASTRONOMIE

Filius Caffe Original



Schon das ausgezeichnete Bohnenbild lässt das Herz des Barista höher schlagen. Der Kaffee ist frei von Bruchstücken und glänzt bei dunkelbrauner Röstung. Die Vorfreude wird bei der Zubereitung mit Ihrer sorgfältig eingestellten Siebträgermaschine durch einen intensiv anmutenden, in dunklen Kupfertönen sauber laufenden Extrakt belohnt. Dieser bettet sich in eine geschmeidige Crema und erzeugt ein Gemälde in Ihrer Espressotasse, welches man sich so ersehnt.

- ✓ 80% Hochland Single-Estate Arabica Bohnen
- ✓ 20% Robusta von der Atlantikküste
- ✓ nass gewaschene Bohnen
- ✓ aus Nicaragua in Mittelamerika
- ✓ auf 1.100-1.700m Anbauhöhe
- ✓ verpackt im Aromaschutzbeutel zu 1kg

Neben gesicherter Herkunft und direktem Handel bei ethisch und sozial korrekten Geschäftspraktiken ohne Handelsimperien, besticht Filius mit einem Maximum an Regionalität im Zuge der Verarbeitung, Verpackung und Logistik.

PERFEKT SERVIERT

Tassen und Gläser



Espresso Tasse

Dickwandige Tasse aus feinem, weißem Porzellan mit einseitiger Logoanbringung und passender, weißer Untertasse.

- Inhalt: 60ml
- Verpackung: 6 Sets (Tasse + Untertasse) je Karton
- Gewicht: 145g (Tasse)



Cappuccino Tasse

Dickwandige Tasse aus feinem, weißem Porzellan mit einseitiger Logoanbringung und passender, weißer Untertasse.

- Inhalt: 180ml
- Verpackung: 6 Sets (Tasse + Untertasse) je Karton
- Gewicht: 240g (Tasse)



Latte Macchiato Glas

Elegant geradliniges Glas mit konischem Körper und einseitiger Logoanbringung.

- Inhalt: 330ml
- Verpackung: 6 Stück je Karton

FÜR ALLE DIE'S SÜSS MÖGEN

Zucker



Zuckersäckchen

Weißer Kristallzucker aus österreichischer Herstellung von Agrana Austria.

- Inhalt: 4g
- Verpackung: 1.000 Stück je Karton
- Maße: 58x58mm

WIR ARBEITEN ZUSAMMEN

Partner

FINCAS
SALAMUN
ESTATE COFFEE

Fincas Salamun
Landwirt



Casadio
Kaffeemühlen

LA CIBALI

La Cimbali
Kaffeemaschinen



Agrana Austria
Kristallzucker

golser

Privatbrauerei Gols
Logistik



Donauwell
Verpackung

SO ERREICHEN SIE UNS

Kontakt



David Rimpfl



www.filiuscaffe.at
www.golserbiershop.at



Fischerweg 4
7100 Neusiedl am See



office@filiuscaffe.at



+43 699 179 49 031