

Schon den
Richtigen gefunden?



HALLO.



Besser geht immer.

*Die erste Regel:
Mache Kaffee für ehrgeizige Kunden.*

Wenn eine frisch zubereitete Tasse Kaffee aus der Naber Kaffeemanufaktur mit ihrem Aroma und Duft unsere Sinne erreicht, wenn man über 100 Jahre Kaffeerösttradition schon beim ersten Schluck schmeckt und das pure Genusslebnis die Zeit kurz anzuhalten scheint, und wenn unsere Kunden überzeugt und begeistert sind, dann ist der Moment gekommen, der direkt in einem einzigen Gedanken mündet:

Naber HALLO.
WIEN 1908

Nur für Liebhaber.

*Die zweite Regel:
Mache Kaffee mit wahrer Hingabe und Leidenschaft.*

Als vor über hundert Jahren der Unternehmer Georg Naber in der Wiener Josefstadt seinen Kaffeehandel eröffnete, war die Leidenschaft entbrannt, mit der wir uns bis heute der Röstung erlesener Wiener Kaffeemischungen widmen.

Unser Name steht für Handwerk, Qualität und Perfektion. Eine Tasse Naber Kaffee ist ein kleines Kunstwerk aus Aroma- und Dufterlebnissen. Kenner merken den Unterschied schon bei der ersten Tasse, und anspruchsvolle Kaffeegenießer schmecken



unsere Leidenschaft für großartigen Kaffee. Daher wählen wir auch sorgfältig jene Kunden aus, die diese Passion mit uns teilen möchten.

Aus unserer strengen Tradition, ausschließlich hervorragenden Kaffee zu erzeugen, ist auch die jüngste Produktlinie **Marco Salvatori** entstanden. Mit dieser Komposition ergänzen wir das klassische Wiener Sortiment um eine elegante italienische Interpretation des klassischen Espresso.

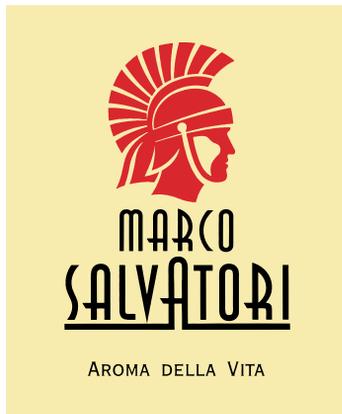
Unser hoher Qualitätsanspruch und die bedingungslose Hingabe, ausschließlich erstklassige Kaffeesorten aus der **Naber Kaffee Manufaktur** an unsere – meist langjährigen Kunden – zu liefern, ist daher am einfachsten so erklärt:

Wir hören nie auf, besser zu werden.

Naber HALLO.
WIEN 1908



Kaffee-Liebhaber
aus Überzeugung:
Naber-Geschäftsführer
Marco Salvatori





Geduldig: **20-25**

*Sekunden sollte es dauern,
bis eine perfekte Tasse Espresso
aus der Maschine gelaufen ist*

Höhere Dichte:

*Mit unserer über 60 Jahre alten
Trommelröstmaschine verliert der
Rohkaffee bis zu 19% seines
ursprünglichen Gewichtes.
Der Kaffee erhält eine sehr hohe
Dichte an Geschmack und Körper.*

Entspannt: **23 Minuten**

*So lange dauert es, bis unsere
feinen Mischungen bei niedrigen
Rösttemperaturen ihre geschmack-
liche Reife erlangen. Genuss
entsteht durch Zeit.*

Gediegen: **Handwerk**

*... ist unser Credo in der Kaffee-
herstellung. In unserem Röstwerk
sieht, riecht und fühlt man Kaffee
als Rohstoff, der ausschließlich
handwerklich verarbeitet wird.*

Geschmack von Welt.

*Die dritte Regel:
Mache nur Kaffee, der einfach ausgezeichnet schmeckt.*



Die Wiener Sorten: Unsere eleganten, aromatischen Mischungen sind perfekt auf die Zubereitungs Vielfalt der österreichischen Kaffeetradition abgestimmt. Wir erzeugen Kaffee nicht in Preis- oder Qualitätsklassen, sondern in Geschmacks- und Ausrichtungsvariationen für höchste Ansprüche. Das ist Kaffee aus Wien. Mit Geschmack von Welt.



Die italienischen Sorten: Das ist Espresso in edelster Interpretation – die Sorten unserer Linie **Marco Salvatori** versprechen wahre italienische Kaffeekultur der Extraklasse. Ein edles Signature-Produkt für Ihre verwöhnten Gäste.

Kaffee für Liebhaber.

*Die vierte Regel:
Verwöhne Deine Kunden mit Zeit und Aufmerksamkeit.*



Ein guter Kaffee schafft gute Beziehungen, nämlich Stammkunden und Stammgäste.

Die einfache Geheimformel für die oft schon jahrzehntelange Zufriedenheit unserer Stammkunden lautet **Zeit + Aufmerksamkeit**.

Unsere in der Manufaktur hergestellten Kaffeesorten werden persönlich zugestellt, egal wie groß oder klein Ihre Bestellung ausfällt. Und bei dieser Gelegenheit sehen unsere geschulten Mitarbeiter auch nach Ihrer Kaffeemaschine, justieren die Kaffeemühle nach und achten darauf, dass es bei jeder neuen Tasse anerkennend heißt:

Naber HALLO.
WIEN 1908



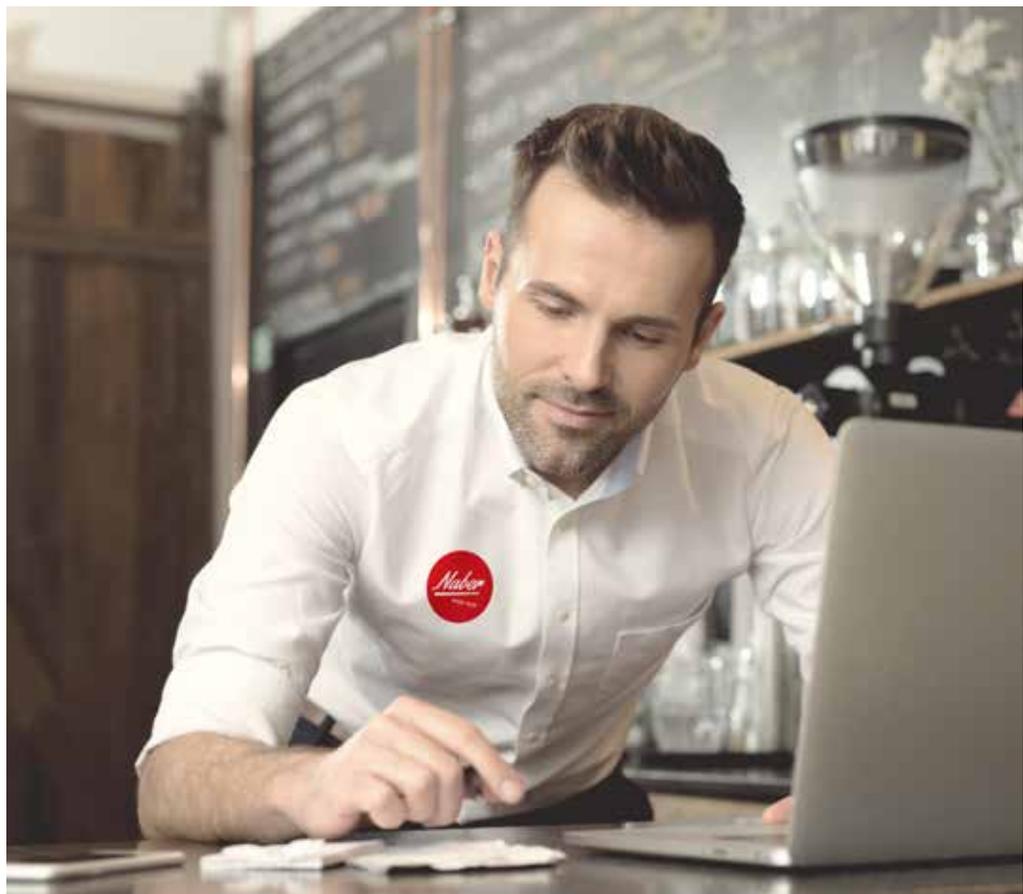
Erfahrung rechnet sich.

*Die wichtigste Regel:
Unbezahlbares steht bei uns nicht auf der Rechnung.*

Unser hoher Qualitätsanspruch und erst recht der unserer Kunden – gleich ob in Cafés, Restaurants oder Hotels – ist eine echte Aufgabe.

Deswegen stellen wir unsere 100-jährige Kaffee-Erfahrung unseren Kunden beratend zur Verfügung: von der persönlichen Zustellung, der Wahl und der Pflege der Maschine bis hin zum unübertroffenen Zubereitungsergebnis, das Ihre Gäste schlichtweg überzeugen wird.

Und weil diese persönliche Betreuungsgüte aus Handwerk, Leidenschaft und Erfahrung unbezahlbar ist, steht dieses Service auch auf keiner Rechnung:



naberkaffee.com

Wagen Sie einen
Neuanfang.

DONE BY @ID.COM



HALLO.

Naber Kaffee Manufaktur GmbH
Autokaderstraße 104, 1210 Wien
+43 (1) 278 34 03 | office@naberkaffee.com | naberkaffee.com