



HIGHEST
QUALITY
SCHREYÖGG
1890







**Stefan Schreyögg
& Peter Schreyögg**

Stefan Schreyögg Peter Schreyögg

ALPS COFFEE

**Erlesene Rohkaffees aus
aller Welt, im Herzen der
Alpen von uns zu feinsten
Aromakompositionen
veredelt.**

**Caffè crudi di prim'ordine
provenienti da tutto
il mondo, da noi affinati nel
cuore delle Alpi per creare
le più pregiate composizioni
aromatiche.**

**First-class green coffees from
all over the world, refined
by us in the heart of the
Alps into the finest aromatic
blends.**

Unsere Kaffeerösterei vereint mediterrane Leidenschaft mit alpinem Qualitätsdenken. Seit jeher leben wir die Kunst der traditionellen Langzeitröstung und widmen uns täglich mit Hingabe dem Veredeln erstklassiger Bohnen. Höchster Kaffeegenuss aus Südtirol, seit 1890.

La nostra torrefazione unisce passione mediterranea e determinazione alpina nel perseguire la qualità. Sin dall'inizio abbiamo abbracciato l'arte della tradizionale tostatura lenta, dedicandoci giorno per giorno con grande entusiasmo alla lavorazione accurata di questi grani di caffè di prima classe. L'eccellenza della qualità dall'Alto Adige, celebrata dal 1890.

Our coffee roastery unites Mediterranean passion with Alpine emphasis on quality. From the very beginning, we have embraced the art of traditional slow roasting, enthusiastically dedicating ourselves to enhancing first-class beans every single day. The heights of coffee indulgence from the Italian Alps, celebrated since 1890.



GESCHICHTE
STORIA
HISTORY

Die Geschichte von Alps Coffee beginnt im Jahr 1890, als der Kaufmann Josef Schreyögg in Meran ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt gründet. In den 1980er-Jahren spezialisiert sich das Unternehmen zunehmend auf die Kaffeeproduktion und das Exportgeschäft. Es folgen zahlreiche Zertifizierungen in den Bereichen Bio, Fairtrade und Lebensmittelsicherheit. Heute führt Stefan Schreyögg gemeinsam mit seinem Vater Peter Schreyögg das Familienunternehmen in vierter Generation. Damals wie heute setzt man auf höchste Qualität.

La storia di Alps Coffee ha inizio nel 1890, quando il commerciante Josef Schreyögg apre a Merano un negozio di specialità gastronomiche con prodotti coloniali e caffè provenienti da tutto il mondo. Negli anni '80 l'azienda si specializza sempre più nella produzione di caffè e nell'esportazione. Seguono numerose certificazioni nei settori del biologico, del commercio equo e solidale e della sicurezza alimentare. Oggi, in quarta generazione, Stefan Schreyögg gestisce l'azienda di famiglia insieme a suo padre Peter Schreyögg. Allora come oggi, l'attenzione è rivolta alla massima qualità.

The history of Alps Coffee dates back to 1890, when the merchant Josef Schreyögg establishes a delicatessen with colonial goods and coffees from all over the world in Merano. In the 1980s the company increasingly specialises in coffee production and the export business. Numerous certifications in bio, fair-trade and food safety were to follow. Today, Stefan Schreyögg is running the family business together with his father Peter Schreyögg in the fourth generation. Then as now, the focus is on the highest quality.









Peter Schreyögg



PRODUCT OF HON.
SANTA ROSA CO.
WASHED ARABICA COFFEE
CROP: 22/23 SHG 19
ORGANIC GREEN COFFEE BEANS
ORGANIC BY VERACERT
PROCESOR: PUNILLA LTD
FIG. 20: 28424
EPICO N.M. FIG. 00: 3034
"ORGANIC COFFEE"
"86-80-42"
LOT: 181
ICO13/123/154
NET WEIGHT: 60KG



ROHKAFFEE

CAFFÈ CRUDO

RAW COFFEE



Wir beziehen unsere erstklassigen Kaffeebohnen von ausgewählten Plantagen rund um den Äquator. Einige Herkunftsländer besuchen wir persönlich. Dort prüfen wir die Anbaubedingungen und die Qualität. Von allen Provenienzen lassen wir uns bereits vor der Verschiffung Muster der Rohkaffees schicken. Nur so können wir garantieren, dass dieser von Anfang an unseren hohen Qualitätsanforderungen entspricht.

Utilizziamo chicchi di caffè di prim'ordine provenienti da piantagioni selezionate ubicate lungo l'equatore. Alcune le visitiamo personalmente, così da controllare direttamente in loco le condizioni di coltivazione e la qualità. Da tutti i paesi d'origine ci facciamo inviare campioni di caffè crudo prima della spedizione. Solo così possiamo garantire che il prodotto soddisfi fin dal primo passo i nostri elevati requisiti di qualità.

We procure our top-quality coffee beans from selected plantations round the equator. We visit some countries of origin personally. We verify the growing conditions and the quality on site. Before shipping, we get samples of the raw coffee from all origins sent to us. This is the only way to guarantee that it meets our high quality requirements from the very start.

NACHHALTIGKEIT

SOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY

Wir setzen uns aktiv für Nachhaltigkeit ein. Dabei fördern wir nicht nur fairen Handel und ökologischen Anbau, sondern unterstützen mit unseren Projekten auch Kleinbauern vor Ort. So sind für uns Partnerschaft und ein respektvoller Umgang mit unserer Umwelt und unseren Mitmenschen selbstverständlich.

Ci impegniamo attivamente a favore della sostenibilità. Promuoviamo il commercio equo e solidale e l'agricoltura biologica e sosteniamo con i nostri progetti i piccoli agricoltori del posto. Per noi, la collaborazione in partnership e l'interazione rispettosa con l'ambiente e i nostri simili possono essere date per scontate.

We actively promote sustainability. In so doing, we do not only promote fair trade and organic farming, but also support local smallholders. So partnership and respectful treatment of our environment and our fellow human beings go without saying for us.



Patrick Linser

”





AUS LIEBE ZUR UMWELT PER AMORE DELL'AMBIENTE BECAUSE WE LOVE THE ENVIRONMENT

Alle Kaffeeprodukte der Kaffeerösterei Alps Coffee, die mit dem Bio-Siegel versehen sind, stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Der Anbau und die Pflege der Kaffeepflanzen erfolgen ohne die Verwendung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leicht löslichen mineralischen Düngemitteln. Die mit „Bio“ gekennzeichneten Produkte der Kaffeerösterei, unterliegen der EU-Bio-Verordnung, kontrolliert von IT BIO 006 (Firmennummer 01057B).

Tutti i caffè della torrefazione Alps Coffee dotati del marchio Bio sono prodotti da agricoltura biologica. La coltivazione e la cura delle piante di caffè avvengono senza l'impiego di prodotti fitosanitari sintetici o fertilizzanti minerali facilmente solubili. I prodotti della torrefazione contrassegnati come

„Bio“ sono soggetti alle prescrizioni europee relative alla produzione con metodo biologico e verificati dall'organismo di controllo IT BIO 006 (n. azienda 01057B).

Because we love the environment. All coffee products from the Coffee Roasting Company Alps Coffee bearing the Bio seal come from controlled environmental farming. The coffee plants are grown and tended without any synthetic pesticides and highly soluble mineral fertilisers. The products marked “Bio” are subject to the EU organic farming regulation, controlled by IT BIO 006 (company number 01057B).





AUS LIEBE ZUM MENSCHEN PER AMORE DELL'UOMO BECAUSE WE LOVE PEOPLE

Das Fairtrade-Siegel auf den Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Alps Coffee bestätigt, dass eine faire Entlohnung und partnerschaftliche Behandlung der Kaffeeproduzenten garantiert wird. Alle mit „Flo“ gekennzeichneten Produkte sind Fairtrade-zertifiziert (FLO-ID: 24909).

Perché equosolidale è più buono. Il marchio Fairtrade sui caffè della torrefazione Alps Coffee garantisce il pagamento di un prezzo equo e un

rapporto da pari a pari con i produttori di caffè. Tutti i prodotti contrassegnati come „Flo“ sono certificati Fairtrade (FLO-ID: 24909).

The Fairtrade seal on the Alps Coffee specialties confirms that fair pay for, and partnership with, the coffee producers is guaranteed. All products marked “Flo” have Fairtrade certification (FLO-ID: 24909).



AUS LIEBE ZUR QUALITÄT PER AMORE DELLA QUALITÀ BECAUSE WE LOVE QUALITY

FSSC 22000 ist ein Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, welches auf der international anerkannten Zertifizierung ISO 22000 basiert. Es steht seit seiner Einführung für hohe Qualitätsstandards, Rechtssicherheit und kontinuierliche Verbesserung.

FSSC 22000 è un sistema di certificazione per la sicurezza alimentare e la gestione della qualità basato sulla certificazione ISO 22000, riconosciuta

a livello internazionale. Fin dalla sua introduzione, è stato sinonimo di elevati standard qualitativi, certezza del diritto e miglioramento continuo.

FSSC 22000 is a certification system for food safety and quality management based on the internationally recognised ISO 22000 certification. Since its introduction, it has stood for high quality standards, legal certainty and continuous improvement.

QUALITÄTSKONTROLLE

CONTROLLO DI QUALITÀ

QUALITY CONTROL

Wir überlassen nichts dem Zufall. Jeder Wareneingang wird probegeröstet, analysiert und verkostet. Wir vertrauen dabei nicht nur auf Messgeräte und Laboranalysen. Um für die Weiterverarbeitung freigegeben zu werden, muss der Kaffee letztendlich die Gaumen und Sinne unseres Expertenteams überzeugen.

Non lasciamo nulla al caso. Sottoponiamo ogni partita di caffè che riceviamo a una tostatura di prova con successiva analisi e degustazione. Per la valutazione non ci affidiamo solo a strumenti di misura e analisi di laboratorio, ma anche e soprattutto al palato e ai sensi del nostro team di esperti.

We leave nothing to chance. All incoming batches of coffee undergo roasting tests, analyses and tasting. We do not only rely on measuring equipment and laboratory analyses. To be approved for further processing, the coffee eventually has to convince the palates and senses of our team of experts.



Robert Baumgartner

”



RÖSTUNG TOSTATURA ROASTING

”

Simon Hafner



Die sortenreine Langzeitröstung gewährleistet die optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack einer jeden einzelnen Kaffeebohne. Bei uns hat jede Rohkaffeesorte ihr individuelles Röstprofil. Mit einer Röstzeit von 14 bis 16 Minuten und einer Temperatur von bis zu 230° C lässt die Trommelröstung den Kaffeebohnen genügend Zeit, um ihren einzigartigen Charakter gänzlich zu entfalten.

La tostatura lenta delle singole origini garantisce che l'aroma e il gusto di ogni chicco di caffè trovino piena espressione. Per noi, ciascuna varietà di caffè crudo ha un proprio profilo di tostatura. Con un tempo di processo di 14-16 minuti a una temperatura fino a 230 °C, la tostatura a tamburo rotante dà ai chicchi di caffè il modo di sviluppare appieno il proprio carattere unico.

The single origin long-time roasting ensures the optimum development of the flavour and taste of every single coffee bean. Every one of our raw coffee varieties has its own individual roasting profile. With a roasting time of 14 to 16 minutes and a temperature of up to 230°C, drum roasting gives the coffee beans the way to fully unfold their unique character.

”

MISCHUNG & SELEKTION MISCELAZIONE E SELEZIONE BLENDING & SELECTING

Nach dem Rösten kreieren wir die Mischungen aus den einzelnen Kaffeesorten, die sogenannten Blends. Diese können je nach Rezeptur aus bis zu zwölf gerösteten Sorten bestehen. Die Geschmacksabstimmung ist dabei eine Kunst für sich. Jahrzehntelange Erfahrung, neueste Technologien und die optische Selektion jeder einzelnen Bohne gewährleisten, dass unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden.

Dopo la tostatura, misceliamo le singole varietà di caffè per creare i cosiddetti blend. A seconda della ricetta, per una sola miscela usiamo fino a dodici diverse varietà di grani tostati. L'abbinamento dei gusti è una

vera e propria arte. La nostra esperienza pluridecennale, il ricorso alle più moderne tecnologie e un'attenta selezione visiva di ogni singolo chicco garantiscono il rispetto dei nostri alti standard di qualità.

After roasting we create the mixtures of the individual coffee varieties, the so-called blends. Depending on the recipe, they may consist of up to twelve roasted varieties. Fine-tuning the flavour is an art in its own right. Decades of experience, the latest technologies and the optical selection of each and every coffee bean ensure that our high quality standards are met.





Franz Hellrigl

VERKOSTUNG

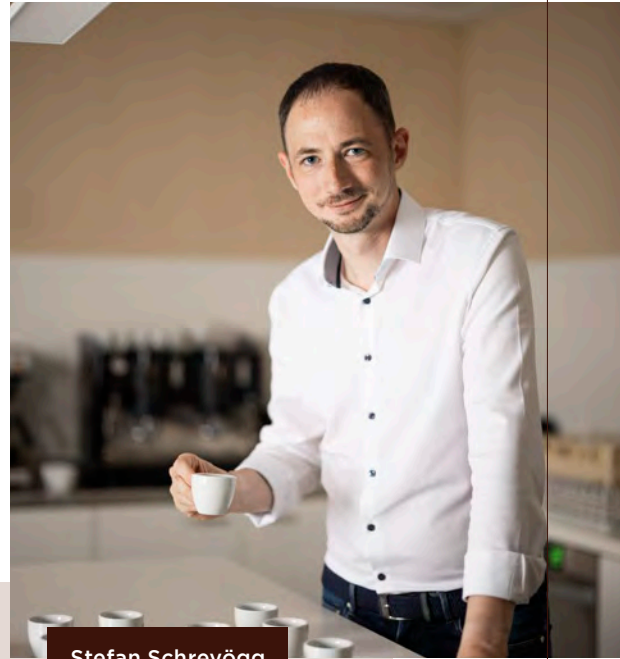
DEGUSTAZIONE

TASTING

Qualitätskontrolle spielt bei uns eine besondere Rolle. Mit der Verkostung von über 100 Tassen täglich, garantieren wir persönlich als Teil eines achtköpfigen Expertenteams die konstant hohe Qualität unseres Kaffees und sorgen dafür, dass nur das Beste in die Tasse gelangt. Dafür steht unsere Familie seit vier Generationen.

In Alps Coffee attribuiamo la massima importanza al controllo della qualità. Un team di otto esperti - di cui faccio parte anch'io - assaggia oltre cento tazzine al giorno al fine di garantire che il nostro caffè sia sempre di qualità ineccepibile e che i nostri clienti assaporino solo il meglio. È la promessa personale della nostra famiglia da quattro generazioni.

Quality control has a particularly important role. Tasting more than 100 cups a day, we personally guarantee the constantly high quality of our coffee as part of a team of eight experts, and ensure that only the very best reaches the cup. Our family has been standing for this for four generations.



Stefan Schreyögg

”



ALPS COFFEE
HIGHEST QUALITY
SCHREYFOGG 1880
ESPRESSO BIO
100% ARABICA
ROASTED IN THE ITALIAN ALPS
FAIRTRADE

VERPACKUNG CONFEZIONAMENTO PACKAGING

”

Gerhard Kaserer



Ob als ganze Bohnen oder gemahlen, unsere erlesenen Produkte werden je nach Anforderung unserer Kunden im Aromaschutzbeutel, in Dosen, im Vakuumbbeutel oder als Einzelportionen in Pods verpackt. Hochwertige Materialien schützen unsere erstklassigen Kaffees vor ihren natürlichen Feinden: Sauerstoff, Feuchtigkeit und Licht.

A seconda delle esigenze dei clienti, confezioniamo i nostri pregiati caffè in grani o macinati in buste salva-aroma, barattoli, buste sottovuoto o cialde monoporzione. Materiali di alta qualità proteggono i nostri insuperabili caffè dai loro nemici naturali: ossigeno, umidità e luce.

Whole beans or ground, our fine coffees are packaged in flavour-preserving bags, in tins, in vacuum bags or as individual portions in pods. High-quality materials protect our top-notch coffees from their natural enemies: oxygen, humidity and light.







Kurt Unterweger



TECHNISCHER KUNDENDIENST

ASSISTENZA TECNICA

TECHNICAL CUSTOMER SERVICE

Der technische Kundendienst von Alps Coffee gehört zu den Herzstücken des Unternehmens und besteht aus einem eingespielten Expertenteam, das auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann. Hervorragende Expertise und schnelle Unterstützung zeichnen den exzellenten technischen Kundenservice von Alps Coffee aus. Das engagierte Team aus Fachtechnikern kümmert sich täglich um die moderne Technik: in der Heimatregion vor Ort und darüber hinaus in Zusammenarbeit mit professionellen Partnern.

Il servizio tecnico dedicato ai clienti della torrefazione Alps Coffee è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda e si compone di un team di specialisti qualificati ed esperti ben coordinato che vanta un patrimonio di esperienze. Competenza ecceziona-

le e assistenza rapida caratterizzano l'eccellente servizio tecnico clienti di Alps Coffee. Un team di esperti si occupa ogni giorno degli aspetti tecnici e tecnologici: a livello locale nella regione d'origine e oltre, in collaborazione con partner professionali.

The technical service dedicated to Alps Coffee's customers is one of the company's flagships and is made up of a well-coordinated team of qualified and experienced specialists who boast a wealth of experience. Outstanding expertise and fast support are the hallmarks of Alps Coffee's excellent technical customer service. A team of experts deals with the technical and technological aspects every day: locally in the home region and beyond in cooperation with professional partners.

FORTBILDUNG

FORMAZIONE

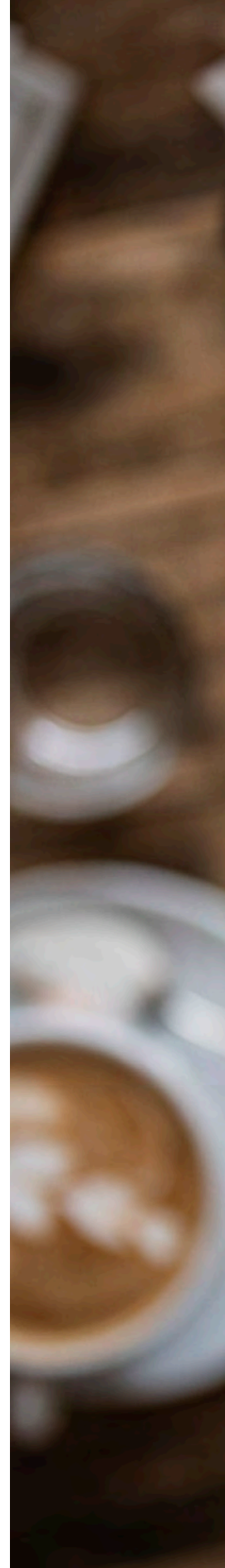
TRAINING

Im Schulungszentrum der Kaffeerösterei Alps Coffee finden laufend Seminare, Kurse und Workshops, wie z.B. Latte-Art für Baristas, Gastronomen und interessierte Kaffeeliebhaber statt. Im Programm: gebündeltes Fachwissen und jede Menge Praxistraining.

Il centro formazione della torrefazione Alps Coffee organizza regolarmente seminari, corsi e workshop, ad esempio Latte-Art

per baristi, ristoratori e cultori del caffè. In programma: tante nozioni tecniche e ancor più esercizi pratici.

The Alps Coffee training centre offers regularly seminars, courses and workshops like Latte-Art for baristas, restaurateurs and other interested coffee-lovers. On the agenda: collective expertise and a whole host of practical training.









Kaffeerösterei | Torrefazione caffè
Alps Coffee GmbH | srl
Cutraunstraße 62 | Via Cutraun, 62
39020 Partschins | Parcines - Italy
+39 0473 967700
info@alps-coffee.it

Alps Coffee Deutschland GmbH
Pickelstraße 4
80637 München - Germany
+49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

Alps Coffee Österreich GmbH
Steinbockweg 30
6020 Innsbruck - Austria
+43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at



alps-coffee.it