

LIEBE

• DANKBARKEIT

• HARMONIE

• GLÜCK

• WERTVOLL

• FREUDE

• SCHÖNHEIT



EINE ODE AN DIE SEHNSUCHT NACH DEM PERFEKTEN MOMENT IM KAFFEE



LIEBE

• DANKBARKEIT

• HARMONIE

• GLÜCK

• WERTVOLL

• FREUDE

• SCHÖNHEIT



CAFFÈ  
DI  
BRASIL



baruli.de

**BARULI**  
KAFFEE RÖSTEREI

Frisch geröstet

TS  
Q 36 H

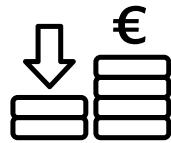


# Baruli ist dein rundum sorglos Paket, wenn es um Kaffee für Büro oder Gastronomie geht!



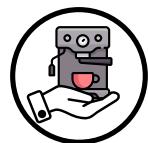
## Baruli Geschmacksgarantie!

Wir justieren Ihre Maschine vor Ort, bis Ihr Kaffee perfekt schmeckt – garantiert!



## Kosten sparen mit Baruli!

Kein teurer Techniker nötig – wir haben jeden Pin für die perfekte Einstellung Ihrer Maschine!



## Wir sorgen für die perfekte Maschine – ob Vollautomat, Siebträger oder Filterkaffee!



## Perfekt abgestimmt auf Ihre Maschine!

Unsere Langzeiröstung sorgt für säurearmen Kaffee – nie bitter, immer voll im Geschmack.

Wir haben **Tassen** oder **ToGo Becher** für Ihr Café



Wir bieten drei exklusive Kaffeevarianten für Ihren Bürokaffee – perfekt abgestimmt auf **Filterkaffee**, **Vollautomaten** und **Siebträgermaschinen**.





# Baruli's Liebling

- Kraftvoller & vollmundiger Geschmack
- Noten von Nuss, Trockenfrüchten & Schokolade

Aus dem Vollautomaten bekommst du einen aromatisch, weichen Kaffee Crema. Ein Siebträger überrascht dich mit kraftvollen, verspielten Espressoaromen ohne viel Bitterkeit. Als Filterkaffee wird's viel Süße und Körper in der Tasse geben. Er hat das Potential auch dein Lieblingskaffee zu werden.

Ursprungsländer - Brasilien, Kolumbien, Indonesien  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Huila, Sulawesi Kalossi  
Anbauhöhe - 900 - 2000 m  
Varietät - Bourbon, Typica, Castill  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Kaffee - 100% Arabica

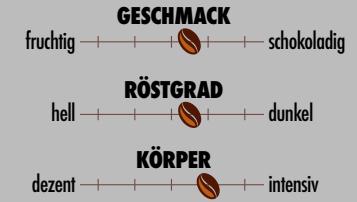


# Altenmarkter Kaffee

- Eleganter Kaffee mit wenig Säure und angenehmer Süße
- Noten von exotischen Früchten & Schokolade

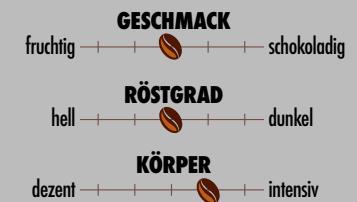
Dieser elegante Kaffee Blend, mit seiner sehr geringen Säure, ist für alle Arten der Zubereitung geeignet. Eine harmonische und intensive Tasse Kaffee mit viel Süße und einem langen Nachgeschmack erwarten dich bei diesem Arabica Blend aus 5 verschiedenen Anbauländern.

Ursprungsland - Honduras, Brasilien, Indien, Äthiopien, Kolumbien  
Farm/Region - Marcala, Cerrado Cerrafine, Karnataka, Sidamo, Huila  
Anbauhöhe - 900 - 1500 m  
Varietäten - Yellow Bourbon, SL28, Lempira, S795, Catuai, Tipica  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Kaffee - 100% Arabica



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

Zweifelsohne  
feinste Bohne.





BARULI  
SUPERBARISTA

# Bistro Kaffee

- Walnuss, Karamell, Kakao
- Noten von Milchschokolade

Bei diesem Blend haben wir uns auf Rohkaffees mit wenig Säure aber viel Süße konzentriert. Das Röstprofil des Bistro ist so ausgelegt, dass ein ordentlicher Körper in die Tasse kommt, aber keine dominierende rauchige Anmutung entsteht. Kräftig, weich und würzig zugleich würden wir eine Tasse Kaffee Crema beschreiben. Das ist doch genau das, was man im Alltag von einer frischen Tasse Kaffee zwischendurch erwartet.

Ursprungsland - Brasilien, Indien, Honduras  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Marcalá, Karnataka  
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter  
Varietäten - lokale Varietäten  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 90% Arabica / 10% Robusta

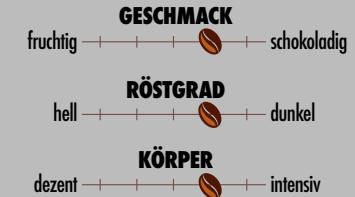


# Bistro Espresso

- Walnuss, Karamell, würzig
- Noten von Zartbitterschokolade

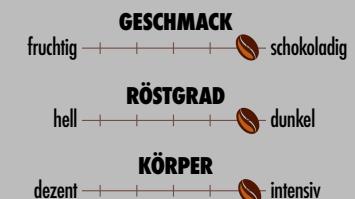
Bei diesem Blend haben wir uns auf Rohkaffees mit wenig Säure aber viel Süße konzentriert. Das Röstprofil des Bistro ist so ausgelegt, dass ein ordentlicher Körper in die Tasse kommt, aber keine dominierende rauchige Anmutung entsteht. Kräftig, weich und würzig zugleich würden wir eine Tasse Espresso beschreiben. Das ist doch genau das, was man im Alltag von einem cremigen Espresso zwischendurch erwartet.

Ursprungsland - Brasilien, Indien, Honduras  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Marcalá, Karnataka  
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter  
Varietäten - lokale Varietäten  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 50% Arabica / 50% Robusta



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

*Zweifelsohne  
feinste Bohne.*





	Portion Size	Price
Coffee	100	20,-/10,-
Coffee + 10%	100	22,-/12,-
Coffee + 20%	100	24,-/14,-
Coffee + 30%	100	26,-/16,-
Espresso	100	20,-/10,-
Espresso + 10%	100	22,-/12,-
Espresso + 20%	100	24,-/14,-
Espresso + 30%	100	26,-/16,-
Latte	200	25,-/15,-
Latte + 10%	200	27,-/16,-
Latte + 20%	200	29,-/18,-
Latte + 30%	200	31,-/19,-
Flat White	200	25,-/15,-
Flat White + 10%	200	27,-/16,-
Flat White + 20%	200	29,-/18,-
Flat White + 30%	200	31,-/19,-

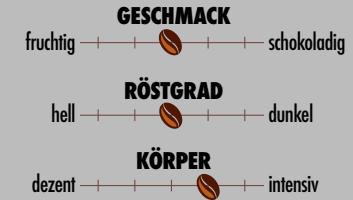


# Altenmarkter Kaffee

- Eleganter Kaffee mit wenig Säure und angenehmer Süße
- Noten von exotischen Früchten & Schokolade

Dieser elegante Kaffee Blend, mit seiner sehr geringen Säure, ist für alle Arten der Zubereitung geeignet. Eine harmonische und intensive Tasse Kaffee mit viel Süße und einem langen Nachgeschmack erwarten dich bei diesem Arabica Blend aus 5 verschiedenen Anbauländern.

Ursprungsland - Honduras, Brasilien, Indien, Costa Rica, Kolumbien  
Farm/Region - Marcala, Cerrado Cerrafine, Karnataka, Sidamo, Huila  
Anbauhöhe - 900 - 1500 m  
Varietäten - Yellow Bourbon, SL28, Lempira, S795, Catuai, Tipica  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Kaffee - 100% Arabica



Erhältliche Gebinde: Pfandheimer System:

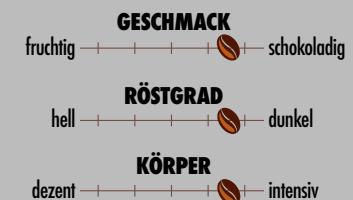
250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

# Altenmarkter Espresso

- Harmonisch und weich
- Balancierter Charakter und voller Körper
- Fein, fruchtig, mit Noten von Karamell & Milchschokolade

Am Gaumen ist er harmonisch und weich mit vollem Körper und ausgezeichneter Länge. Ob kräftig und kurz oder etwas länger gezogen als Lungo. Sein balancierter Charakter und seine Süße machen ihn zum absoluten Allrounder. Ein Espresso allerhöchster Gütekasse mit schöner Crema und langem Nachhall.

Ursprungsland - Brasilien, Guatemala, Indien  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Antigua, Karnataka  
Anbauhöhe - 900 - 1800 m  
Varietät - Bourbon, Catuai, CxR  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 90% Arabica / 10% Robusta



Erhältliche Gebinde: Pfandheimer System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

*Zweifelsohne feinste Bohne.*





# Bio Fairtrade Caffe Crema

- Zarte Säure & vollmundiger Geschmack
- Weiche Röstaromen
- Perfekt für längere Kaffees geeignet

Zarte Säure, vollmundiger Geschmack mit weichen Röstaromen. Bio und Fairtrade zertifiziert. Besonders gut für längere Kaffees geeignet.

Die selektierten Bohnen werden bei schonenden Temperaturen langsam in der Trommel geröstet. In der Tasse entdeckst du einen milden Kaffeegeschmack mit einer goldbraunen Crema.

Ursprungsland - Lateinamerika  
Anbauhöhe - 900 - 1200 Meter  
Varietäten - Typica, Caturra, Bourbon  
Aufbereitung - Gewaschen  
Mischung - 80% Arabica / 20% Robusta



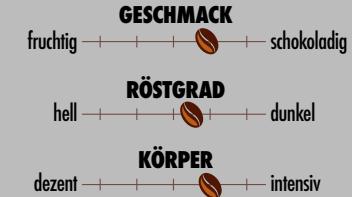
# Bio Fairtrade Espresso

- Wenig Säure
- Intensiver & gehaltvoller Espressogeschmack

Wenig Säure, intensiver und gehaltvoller Espressogeschmack. Bio und Fairtrade zertifiziert. Besonders gut für Cappuccino und Latte Macchiato geeignet. Solo perfetto!

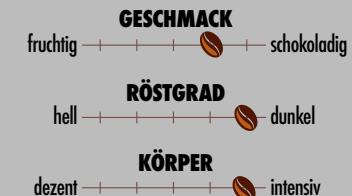
Ursprungsland - Lateinamerika, Afrika  
Anbauhöhe - 600 - 2000 Meter  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 60% Arabica / 40% Robusta

Mit Rohkaffee aus Nicht-EU Ländern - DE-ÖKO-037  
Fairtrade - zertifiziert - FLO-ID 41609



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

Zweifelsohne  
feinste Bohne.





# Gentleman's Blend

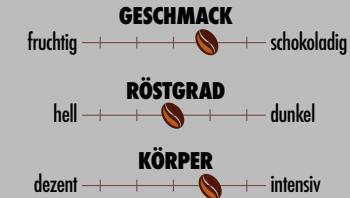
- Fruchtig mild
- Geschmack nach Bourbon Vanille, dunklen Beeren & Zartbitterschokolade

Unser Klassiker! Diesen Espresso würden wir als den perfekten Barblend bezeichnen. Sein feinwürziger Charakter erinnert an dunkle Beeren und feine Schokolade. Gehaltvoll, gutem Körper und viel Süße überrascht er charmant, ein echter Gentleman eben!

Perfekt als Ristretto für zwischendurch an der Bar, ebenso in allen Varianten mit Milch.

Doch nicht nur der Gentleman, auch die Dame des Hauses wird ihn lieben.

Ursprungsland - Brasilien, Äthiopien, Indien  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Sidamo, Karnataka  
Anbauhöhe - 900 - 1400 m  
Varietäten - Bourbon, Heirloom, Typica  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 75% Arabica / 25% Robusta

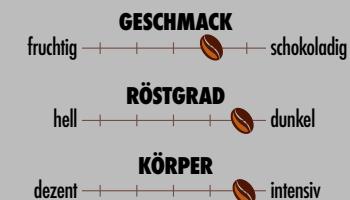


# Bio Fairtrade Espresso

- Wenig Säure
- Intensiver & gehaltvoller Espressogeschmack

Wenig Säure, intensiver und gehaltvoller Espressogeschmack. Bio und Fairtrade zertifiziert. Besonders gut für Cappuccino und Latte Macchiato geeignet. Solo perfetto!

Ursprungsland - Lateinamerika, Afrika  
Anbauhöhe - 600 - 2000 Meter  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 60% Arabica / 40% Robusta



Mit Rohkaffee aus Nicht-EU Ländern - DE-ÖKO-037  
Fairtrade - zertifiziert - FLO-ID 41609

Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

*Zweifelsohne  
feinste Bohne.*



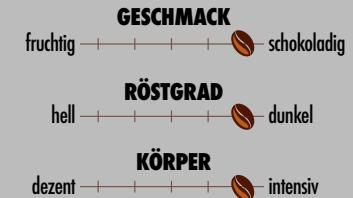


# Bistro Espresso

- Walnuss, Karamell, würzig
- Noten von Zartbitterschokolade

Bei diesem Blend haben wir uns auf Rohkaffees mit wenig Säure aber viel Süße konzentriert. Das Röstprofil des Bistro ist so ausgelegt, dass ein ordentlicher Körper in die Tasse kommt, aber keine dominierende rauchige Anmutung entsteht. Kräftig, weich und würzig zugleich würden wir eine Tasse Espresso beschreiben. Das ist doch genau das, was man im Alltag von einem cremigen Espresso zwischendurch erwartet.

Ursprungsland - Brasilien, Indien, Honduras  
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Marcalá, Karnataka  
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter  
Varietäten - lokale Varietäten  
Aufbereitung - gewaschen und trocken  
Mischung - 50% Arabica / 50% Robusta



Erhältliche Gebinde: Pfandheimer System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g



**Warum wir dein B2B  
Partner im Bereich  
Kaffee sind?**

**Weil wir für deine  
Kundenbindung &  
einen größeren Umsatz  
sorgen!**

**Zweifelsohne  
feinste Bohne.**





# Decaf Espresso

- Entkoffeiniert mit dem CO<sub>2</sub>-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO<sub>2</sub>-Verfahren. Sie werden den Unterschied nicht schmecken!

Decaf - ohne Koffein

Ursprungsländer: Honduras, Mexico, Peru u.a.

Anbauhöhe - 1500 - 1650 Meter

Varietäten - Catuai, Caturra, Lempira

Aufbereitung - gewaschen

Kaffee - 100% Arabica



# Decaf Kaffee

- Entkoffeiniert mit dem CO<sub>2</sub>-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO<sub>2</sub>-Verfahren. Sie werden den Unterschied nicht schmecken!

Decaf - ohne Koffein

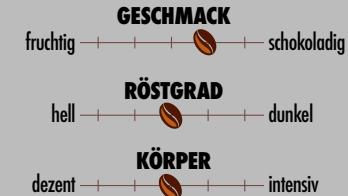
Ursprungsländer: Honduras, Mexico, Peru u.a.

Anbauhöhe - 1500 - 1650 Meter

Varietäten - Catuai, Caturra, Lempira

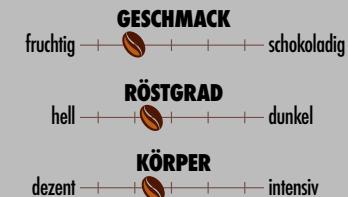
Aufbereitung - gewaschen

Kaffee - 100% Arabica



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g



Erhältliche Gebinde: Pfandemper System:

250g 4,5kg  
500g 11kg  
1000g

*Zweifelsohne  
feinste Bohne.*



ENTKOFFEINIERT

FÜR ALLE MASCHINEN GEEIGNET



# Feinste Tees, Kakao und Toppings

Neben unserer erlesenen Kaffeeauswahl bieten wir auch feine Tees oder köstlichen Kakao für Ihren Vollautomaten - für diejenigen Mitarbeiter, die gerne Alternativen genießen. So ist für jeden in Ihrem Team das passende Heißgetränk dabei!







Baruli Kaffeerösterei GmbH  
Hauptstraße 1  
83371 Stein an der Traun

info@baruli.de  
+49 (0) 8621 977 273  
[www.baruli.de](http://www.baruli.de)

LIEBE

• DANKBARKEIT

• HARMONIE

• GLÜCK

• WERTVOLL

• FREUDE

• SCHÖNHEIT



EIN VERSPRECHEN AN KENNER: KAFFEE, DER KUNST UND PERFEKTION VEREINT

*Uli Niedegger*



LIEBE

• DANKBARKEIT

• HARMONIE

• GLÜCK

• WERTVOLL

• FREUDE

• SCHÖNHEIT