

EINE ODE AN DIE SEHNSUCHT NACH DEM PERFEKTEN MOMENT IM KAFFEE







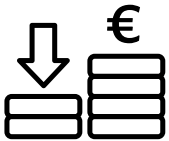


Baruli ist dein rundum sorglos Paket, wenn es um Kaffee für Büro oder Gastronomie geht!



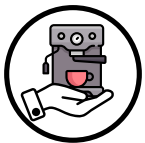
Baruli Geschmacksgarantie!

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

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



**Wir schulen
ihr Personal**

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



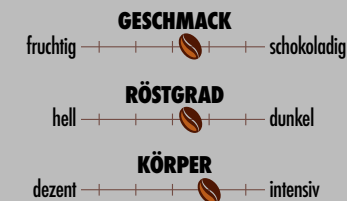


Baruli's Liebling

- 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



Erhältliche Gebinde:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

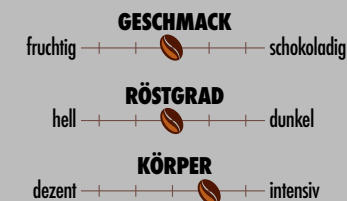
FILTER KAFFEE

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:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

*Zweifelsohne
feinste Bohne.*





Getränke

12.02.2024 11:03



Ristretto



Espresso



Americano



Cold Coffee



Milch



Heißwasser



Cappuccino



Latte Macchiato



Latte

900

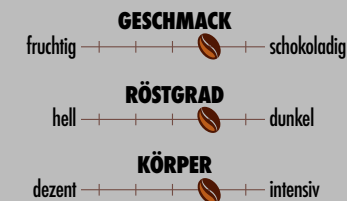
 **BARILI**
Kaffeemaschinen

Bistro Kaffee

- Walnuss, Karamell, Kakao
- Noten von Milkschokolade

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, Marcala, Karnataka
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter
Varietäten - lokale Varietäten
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 90% Arabica / 10% Robusta



Erhältliche Gebinde:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

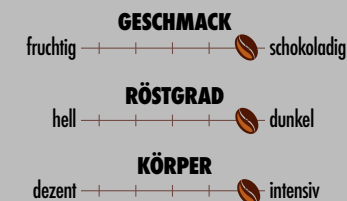
VOLLAUTOMAT

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, Marcala, Karnataka
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter
Varietäten - lokale Varietäten
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 50% Arabica / 50% Robusta



Erhältliche Gebinde:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

*Zweifelsohne
feinste Bohne.*





Flat-White List			
Coffee	1.50	Coffee	2.50 / 3.00
Coffee-Beer	3.00	Coffee-past	4.50 / 5.00
Coffee-Beer	2.50	Flat-White	3.50 / 4.00
Smoothie	2.50	Flat-White	3.50 / 4.00
Juice	2.50	Flat-White	3.50 / 4.00

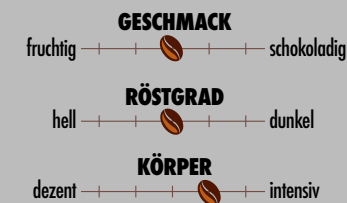


Altenmarkter Kaffee

- 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:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

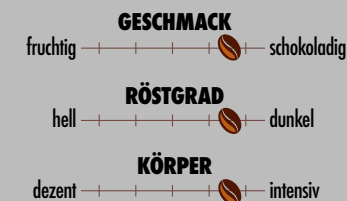
VOLLAUTOMAT

Altenmarkter Espresso

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

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 Güteklasse 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:

250g

500g

1000g

Pfandeimer System:

4,5kg

11kg

*Zweifelsohne
 feinste Bohne.*





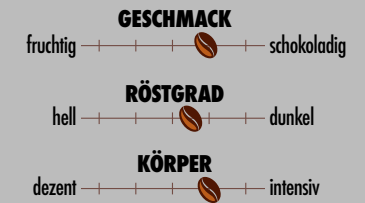
Bio Fairtrade Caffè Crema

- 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



Erhältliche Gebinde: Pfandeimer System:

250g

4,5kg

500g

11kg

1000g

VOLLAUTOMAT

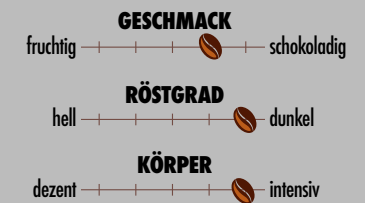
Bio Fairtrade Espresso

- 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: Pfandeimer System:

250g

4,5kg

500g

11kg

1000g

*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



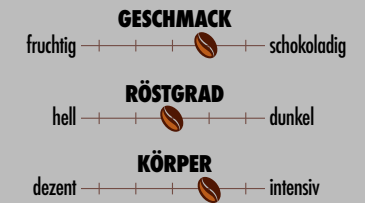


Gentleman's Blend

- 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 Gentlemen, 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



Erhältliche Gebinde: Pfandeimer System:

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

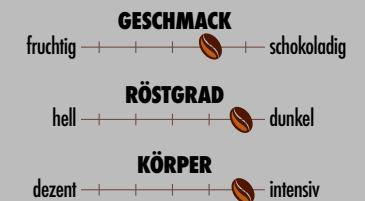
Bio Fairtrade Espresso

- 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: Pfandeimer System:

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

*Zweifelsohne
 feinste Bohne.*



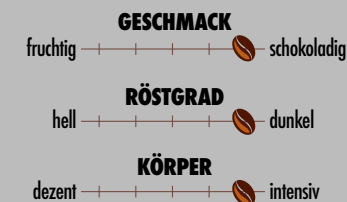


Bistro Espresso

- 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, Marcala, Karnataka
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter
Varietäten - lokale Varietäten
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 50% Arabica / 50% Robusta



Erhältliche Gebinde: Pfandeimer System:

250g

4,5kg

500g

11kg

1000g

SIEBTRÄGER



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

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

***Zweifelsohne
feinste Bohne.***



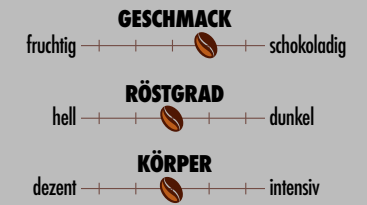


Decaf Espresso

- Entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO₂-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: Pfandeimer System:

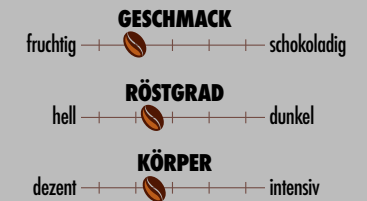
250g 4,5kg
 500g 11kg
 1000g

Decaf Kaffee

- Entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO₂-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: Pfandeimer 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



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

Uli Niedersteiner

