



**Alles rund um den losen Tee**

Zero Japan liefert das Zubehör für jene Gastronomie, die ihren Gästen losen Tee servieren möchte. Die Firma produziert jede Art von Teekannen, spezialisiert sich aber auch auf Details für die Teezubereitung wie Tee-Serviertablets, Ablagen für Siebe und Teeblätter u. v. m. Zero Japan kombiniert traditionelle japanische Handwerkskunst mit modernem Design und produziert in Mino, einer Region mit mehr als 1.300 Jahren Keramiktradition. Der saubere Ton mit der großen Qualität macht die Keramik fast so weiß wie Porzellan und ist daher ein idealer Ausgangspunkt für die bunten Glasuren von Zero Japan. Gebrannt wird mit 1.200 °C. [www.zerojapan.eu](http://www.zerojapan.eu)

**Der Paradox Teatimer**

Ob Grüner, Schwarzer oder Weißer Tee: Mit dem Paradox Teatimer wird die Teezubereitung zu einem individuellen Moment und lässt die Ziehzeit wie im Flug vergehen, denn das Granulat fließt paradox, nämlich von unten nach oben. Diese Fließrichtung und die bunten Farben machen den Teatimer zum Hingucker und die Tee-Zubereitung zu einem Erlebnis, egal ob im Teehaus, im Cafeshop oder an der Hotelbar. Die Laufzeit geht bis zu fünf Minuten, je nach Teesorte kann die Ziehzeit aber variabel bestimmt werden. Den Paradox Teatimer gibt es in sechs Farben: Gelb, Orange, Rot, Blau, Grün, Schwarz. [paradoxtime.com](http://paradoxtime.com)



**Das Comeback des Tia Maria?**

Früher war der Tia Maria ein fixer Bestandteil jeder Bar. Zuletzt ist es ruhiger geworden um den Kaffeelikör mit 300 Jahre Tradition. Jetzt steht er vor einem Comeback in der Gastronomie. Hochwertige Arabica-Bohnen geben ihm seinen unvergesslichen Geschmack. Nach einer sanften Röstung werden sie gemahlen und mit Jamaika-Rum versetzt. Dieser verleiht dem Likör die würzige und süßliche Note. Vollendet wird der Tia Maria mit feinsten Vanille aus Madagaskar. Der Likör wird „on the Rocks“ getrunken oder in verschiedenen Mix-Varianten, wie z. B. dem Tia Frappé (Tia Maria, Espresso, Zucker und Milch), der im trendigen Tia-Glas serviert wird. [tiamaria.com](http://tiamaria.com)

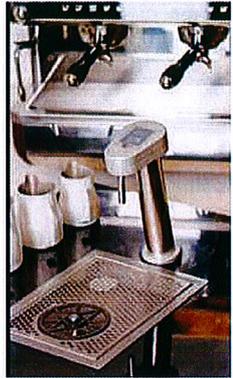


**Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk aus der Kaffee Frucht**

Caté ist frischgebrühter Tee aus naturgetrockneten Kaffeekirschen (Cascara). Die Kombination aus besten biologischen Zutaten, natürlichem Koffein und einem Schuss Kohlensäure wirkt wohltuend und belebend zugleich. Das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche enthält mehr Koffein und Antioxidantien als die gerösteten Kaffeebohnen, ist zudem voller exotischer Aromen und bietet somit ein völlig neues Geschmackserlebnis. Normalerweise sind die Schalen ein vermeintliches Abfallprodukt der Kaffeeproduktion, Caté macht daraus aber ein wertvolles Produkt, das auch die Kaffeepflanze für die Farmer um vieles ertragreicher macht. Die Ware kommt direkt von ausgewählten Kaffeebauern (direct fair) aus verschiedenen Anbauregionen. [www.cate-original.com](http://www.cate-original.com)

**Die perfekte Milchlösung**

Der Milk Mate – made in Austria – liegt im Zeitgeist, denn Tetra-Pak-Berge an Milchpackungen könnten mit ihm ab sofort der Vergangenheit angehören. Großgebäude können eingesetzt und wiederverwendet werden. Absolut nachhaltig eben. Darüber hinaus serviert der Milk Mate jedem Barista auch in Stoßzeiten immer perfekte und sauber portionierte Milch. Er ist leicht zu reinigen und hygienisch, wobei die Kühlkette nie unterbrochen wird und eine gleichbleibende Temperatur abgeliefert wird. Die Milchanlage ist mit einer seriellen Schnittstelle zur Kassa ausgestattet, was wiederum eine exakte Kontrolle ermöglicht. [www.laculturadelcafe.at](http://www.laculturadelcafe.at)

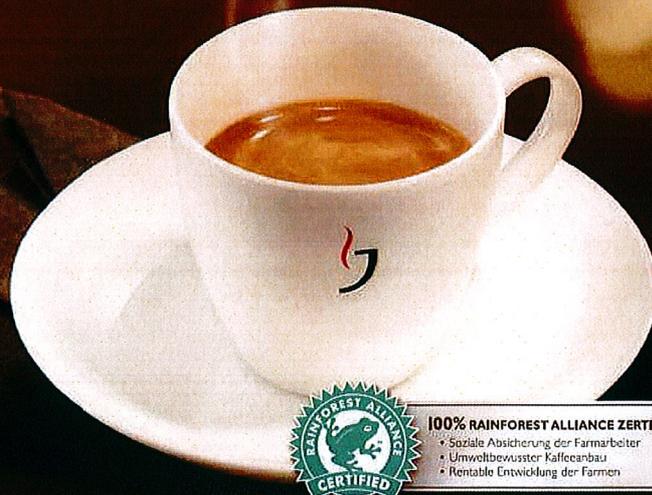


JACOBS

**Espresso mit Leidenschaft**

Die Kreation eines perfekten Espresso verlangt höchste Leidenschaft und ein umfassendes Wissen um Kaffee und seine Veredelung.

Österreichs Top-Gastronomen verwöhnen Ihre Gäste mit dem unvergleichlichen Geschmackserlebnis eines JACOBS-Espresso.



**100% RAINFOREST ALLIANCE ZERTIFIZIERT**  
 \* Soziale Absicherung der Farmarbeiter  
 \* Umweltbewusster Kaffeeanbau  
 \* Rentable Entwicklung der Farmen