



palettenware.at
by Trends & Technik Handels GmbH



PRODUKTDATENBLATT · GASTRONOMIE

Palette Espresso ganze Bohne

Große Menge. Frischer Auftritt. Volles Aroma.

480

BEUTEL

1 kg

JE EINHEIT

480 kg

GESAMTMENGE

Produktprofil

Ein aufmerksamkeitsstarker Gastronomie- und Handelsposten mit ganzen Espressobohnen in handlichen 1-kg-Einheiten. Die Palettenkonfiguration eignet sich für planbaren Verbrauch, Filialbelieferung, Aktionsverkauf und individuelle Markenprojekte.



Paletten- und Logistikanzeige



Produkt- und Materialansicht

Referenzdaten

Paletteninhalt	480 Beutel zu je 1 kg
Gesamtnettomenge	480 kg
Produktform	Ganze geröstete Kaffeebohnen
Referenzprofil	Kräftig, körperreich und ausgewogen
Verpackung	Aromaschützende Beutel in stabilen Umkartons
Zubereitung	Geeignet als Basis für Vollautomat und Siebträger; Einstellung individuell
Lieferform	Gebündelte Paletteneinheit für Gewerbe und Wiederverkauf

Mehrwert für Einkauf & Projekt

Planbarer Vorrat

480 kg schaffen Versorgungssicherheit bei regelmäßigem Verbrauch.

Handliche Einheit

1-kg-Beutel unterstützen saubere Lagerrotation und Dosierung.

Breiter Einsatz

Für Gastronomie, Büroversorgung, Wiederverkauf und Promotion geeignet.

Markenfähig

Die Konfiguration lässt sich als Basis für neutrale oder individuelle Auftritte nutzen.



Typische Anwendungen

- Cafés, Restaurants, Hotels und Bäckereigastronomie
- Bürokaffee und Gemeinschaftsverpflegung
- Filialversorgung und Aktionsverkauf
- Private Label und Kundengeschenke nach individueller Vereinbarung

Logistik & Handling

- Kühl, trocken, geruchsneutral und vor Licht sowie Wärme geschützt lagern.
- Nach dem Öffnen Beutel zügig verbrauchen und möglichst luftarm wiederverschließen.
- Lagerrotation nach Mindesthaltbarkeit und Röstdatum organisieren.
- Mühle, Mahlgrad, Dosis und Extraktion für die konkrete Mischung neu einrichten.

Vor der Bestellung bestätigen

Für ein belastbares Angebot und eine reibungslose Abwicklung empfehlen wir die gemeinsame Klärung dieser Punkte:

- ✓ Herkunft, Blend und Bohnenanteile chargenbezogen festlegen
- ✓ Röstgrad und sensorisches Zielprofil bemustern
- ✓ Röstdatum und zugesicherte Restlaufzeit vereinbaren
- ✓ Lebensmittelkennzeichnung und Rückverfolgbarkeit prüfen
- ✓ Zertifizierungen und Nachhaltigkeitsanforderungen definieren
- ✓ Verpackungsdesign, Ventil und Private-Label-Optionen abstimmen

Wichtiger Produkthinweis: Geschmack, Herkunft, Mischung, Röstdatum und Mindesthaltbarkeit werden im finalen Angebot chargenbezogen ausgewiesen. Die Abbildungen zeigen eine hochwertige Referenzpräsentation.

Ihr Palettenprojekt beginnt mit den richtigen Angaben.

Bitte senden Sie gewünschte Menge, Lieferort, Termin, Einsatzbereich und besondere Nachweisanforderungen über palettenware.at. Wir konkretisieren daraufhin Ausführung, Verfügbarkeit und Logistik.