

Kaffee Kunst auf der Internorga: Kunden lieben das Besondere

12.03.2014, 17:58 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG



Der erste Kaffeevollautomat, der Milchschaum für Latte Art zubereitet.

Kaffee ist Lifestyle und deshalb will Kaffee nicht nur getrunken, sondern gelebt und erlebt werden!

Sätze wie „Draußen nur Kännchen!“ erinnern mit einem Lächeln an eine längst vergangene Zeit. Überall lässt sich heute in den Straßencafés – egal ob drinnen oder draußen – Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso Macchiato oder Moccacino genießen. Die Frage ist heute eher: Heiß oder kalt? To stay oder to go? Diesen Anforderungen werden moderne Kaffeevollautomaten wie die FM 800 gerecht.

Modere Kaffeevollautomaten wie die FM 800 vom Kaffeesystemanbieter CUP&CINO bereiten alle Kaffeespezialitäten heiß oder kalt mit perfekten Milchschaum und auf Wunsch auch gleich mit Flavour zu. In Sekundenschnelle hat der Gastronom das perfekte Getränk einfach auf Knopfdruck servierfertig kreiert. Auch Getränke wie Ice Chocolate oder Ice Latte Vanilla sind neben Ice Macchiato oder Ice Cappuccino Karamell kein Problem. Verfeinert mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Sahne ist ein gigantisches Repertoire an Getränken mit einem einzigen Kaffeevollautomaten lösbar. Anspruchsvolle Kunden wünschen oftmals jedoch echte Handarbeit in der Kaffeezubereitung und schätzen die persönliche Note. Deshalb wird der Halbautomat, dem sich der Barista einer ganzen Wissenschaft rund um den Kaffee verschrieben hat, weiter hoch geschätzt und hat Kultcharakter. Serviert ein Barista den perfekten Cappuccino mit einem kunstvoll gegossenem Herz im Milchschaum, so weiß der Gast einfach: Da versteht jemand sein Handwerk. Ein Blume, ein Herz, ja sogar das Taj Mahal kombiniert mit dem ganzen Können der Zubereitung eines perfekten Espresso, das ist Kaffee Kult der Besonderen Art.

Dies ist jetzt auch mit dem Kaffeevollautomaten FM 800 möglich. Neben 50 verschiedenen Produkten auf Knopfdruck lässt sich der Milchschaum aus dieser Maschine manuell einstellen und produziert einen einmaligen Milchschaum. Bei Interesse lernen Kunden in einer Barista-Schulung, alles über die perfekte Kaffee-Zubereitung. Zudem schult CUP&CINO seine Kunden in der „Latte Art“-Gestaltung und ermöglicht ihnen, durch eine bestimmte Art des Gießens der aufgeschäumten Milch in den Espresso, selbst kunstvolle Bilder auf dem Cappuccino zu zeichnen. „Wir möchten, dass unsere Kunden den Mehrwert dieses hoch modernen Vollautomaten selber erleben können.“, erklärt Frank Epping, Inhaber und Gründer von CUP&CINO. Deshalb steht die Internorga für das Unternehmen in diesem Jahr ganz im Zeichen von Latte Art. Am Stand 203 in Halle A1 kommen alle Interessierten auf Ihre Kosten und sind herzlich auf

einen Cappuccino eingeladen.

Portrait

CUP&CINO ist bekannt für seinen röstfrischen Premium-Kaffee in der Gastronomie und im Convenience-Bereich. Das 1995 gegründete Kaffeeunternehmen hat neben dem Vertrieb von Kaffeemaschinen und Shop-in-Shop-Konzepten mittlerweile zwei Franchise-Ketten auf den Markt gebracht: Das bekannte CUP&CINO Coffee House und das neue Pantiamo - eine Mischung aus Lifestyle-Trattoria und der traditionellen Küche von la Mamma, in der nach Herzenslust italienische Spezialitäten im gemütlichen Ambiente genossen werden können. Weitere Informationen über CUP&CINO finden Sie unter www.cupcino.com.

News-ID: 782878 • Views: 900 (Stand: 14.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/782878/Kaffeekunst-auf-der-Internorga-Kunden-lieben-das-Besondere.html>