

Degustation am Point of Sale im stationären Handel

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit den hochwertigen Kaffeemischungen von **JURA**, indem Sie Ihre vorführbereiten JURA-Kaffeesezialitäten-Vollautomaten mit verschiedenen Röstungen bestücken. Während der Degustation können Sie die Produkte mit all ihren Stärken vorführen und die Kunden haben die Möglichkeit, die Unterschiede der Kaffeesorten zu schmecken und persönlich kennen zu lernen. Dabei findet sicherlich jeder seine Liebessorte, die er künftig bei seinem Fachhändler des Vertrauens kaufen kann. Die Kaffeebohnen werden direkt bei Jura in Niederbuchsiten geröstet

Café Crème

Die ultimative Alltagsmischung für anspruchsvolle Kaffeegenießer

Intensität
Röststufe



Premium Espresso

Ideal als Espresso und beste Grundlage für Milchspezialitäten

Intensität
Röststufe



Malabar Monsooned

Säurearmer Kaffee für den Espresso am Abend

Intensität
Röststufe



San Antonio

Geschmacksintensiv und ideal als Café Crème zu genießen

Intensität
Röststufe

Riguardo

Diese Sorte eignet sich hervorragend für einen kräftigen Ristretto

Intensität
Röststufe



Decaffè

Für alle Liebhaber von entkoffeiniertem Kaffee

Intensität
Röststufe