



# Willkommen zu Jonah Kaffee

---

Wir sind Ihr Partner für hochwertigen Kaffee, der international erhältlich ist. Unsere Mission ist es, Ihnen den besten Kaffee mit einzigartigem Geschmack und höchster Qualität zu bieten. Heute präsentieren wir Ihnen unsere exquisite Kaffeebohne.



Unser Gründer, Mario Čuljak, ein langjähriger Gastronom mit internationaler Erfahrung und leidenschaftlicher Kaffeeliebhaber sowie Experte in Latte Art, entschied sich 2017, seinen eigenen Weg zu gehen und eine eigene Marke zu schaffen. Die Geburt seines Sohnes Jonah gab seinem Schaffen eine tiefere Bedeutung, weshalb er sein Unternehmen nach ihm benannte: Jonah Kaffee Catering. Mit der Gründung von Jonah Kaffee Catering setzte Mario sich das Ziel, Experte für mobilen Kaffeecatering im Event- und Messebereich zu werden und die Nummer eins auf dem deutschen Markt zu sein. In den folgenden Jahren erlangte Jonah Kaffee Catering einen exzellenten Ruf und arbeitete als Hauptkaffeeanbieter auf den Messen in Düsseldorf und Köln sowie für namhafte Unternehmen wie Google, Booking.com, Ferrari, RTL, Sat.1 und den DFB.

Sein Ziel erreichte er, als er mit einem fünftägigen Barista-Auftritt auf der weltweit größten Lebensmittelmesse, der Anuga in Köln, die Ehre hatte, Deutschland bzw. das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit seiner Arbeit und seiner Kaffeebrand zu vertreten. Dies war die Krönung seines unermüdlichen Einsatzes, der auf höchster Ebene anerkannt wurde. Angespornt durch zahlreiche positive Rückmeldungen, haben wir uns entschlossen, unseren Kaffee nun auch auf europäischer und globaler Ebene anzubieten.

Kunden die bereits auf uns Vertrauen





Unser Produkt:  
Premium Kaffee & Espresso Röstung

Unsere Kaffeesorte wird als ganze Bohne verkauft und ist eine Mischung aus Arabica und Robusta. Die Geschmacksnoten sind mandel, schokoladig, mit einem Hauch von Karamell und braunem Zucker. Die Intensität beträgt 4 von 5. Ideal für Portafiltermaschinen, vollautomatische Kaffeemaschinen und French Press.

- Espresso - Mandel, schokoladig, karamell
- Kaffee - Haselnuss, dunkle Schokolade, brauner Zucker/ Ahorn



## 4 Herkunft und Qualität

### Unsere Bohnen: Von den besten Farmen der Welt

Unsere Kaffeebohnen stammen aus ausgewählten Farmen in Südamerika, Afrika und Indien. Nur die feinsten Bohnen werden sorgfältig geerntet und handverlesen, um die höchste Qualität zu gewährleisten. Jede Bohne wird schonend verarbeitet, um ihr volles Aroma zu entfalten.



5 Röstverfahren



## Meisterhafte Röstkunst

Unsere Bohnen werden langsam und schonend geröstet, um das volle Aroma zu bewahren. Erfahrene Röstmeister sorgen für die perfekte Balance zwischen der vollmundigen Arabica und der charaktervollen Robusta. Jede Sorte behält ihre einzigartigen Merkmale.

Unser Gründer hat mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail das Handwerk des Röstens von einem Deutschen Röstmeister, ausgezeichnet im Jahr 2009, erlernt und so die Kunst des Röstverfahrens meisterhaft absolviert.

## 6 Zubereitungsempfehlungen



## Perfekter Kaffeegenuss

Siebträgermaschinen und vollautomatische Kaffeemaschinen:

- 8g fein gemahlener Kaffee
- Mahlgrad: 7 von 12
- Durchlaufzeit: 20 Sekunden für 160 ml Kaffee
- Ideal für: Americano, Café Crème, Cappuccino, Café au Lait

French Press:

- 10g grob gemahlener Kaffee
- Mahlgrad: 7 von 12
- 100 ml Wasser (92-94°C)
- Ziehzeit: 3 Minuten

Unsere Espresso- und Caffè-Crème-Mischung harmoniert perfekt sowohl mit frischer Milch als auch mit H-Milch. Wir empfehlen, die Milch auf 55 Grad aufzuschäumen, da wir nach den Standards der Weltmeisterschaften arbeiten.









## Ihre Vorteile auf einen Blick

### Unsere Vorteile:

- Hervorragende Qualität von der Bohne bis zur Tasse
- Einzigartiger Geschmack mit vielschichtigen Aromen
- Vielseitig einsetzbar für verschiedene Zubereitungsmethoden
- Nachhaltige und verantwortungsvolle Beschaffung
- Persönlicher und direkter Ansprechpartner



Kunden die bereits auf uns Vertrauen





Kontaktieren Sie uns

Mario Culjak  
info@jonah-kaffee-catering.de  
+49 1573 0468941

Nächste Schritte: Vereinbaren Sie einen Termin zu einem weiteren Beratungsgespräch und einem individuellen Angebot.