



Filius
CAFFE

GERÖSTET IM BURGENLAND. DIREKT GEHANDELT. VON HAND GEPFLÜCKT.



Hochwertiger Caffè gepaart mit Exklusivität, Anziehungskraft und maximaler regionaler Wertschöpfung. Entdecken Sie exklusiven Caffè, der Ihre Gäste begeistert und für die Gastronomie kreiert wurde.



Vom Pflücken der Bohnen bis
zum Waschen und Trocknen
ist jeder Schritt **transparent**.



UNSER WEG



David Rimpfl



MSc. Johannes Kugler



Ing. Markus Sautner

In der nordburgenländischen Marktgemeinde Gols haben wir uns mit ganzem Herzen dem Caffè verschrieben – regional verwurzelt, nachhaltig gedacht und mit echter Leidenschaft für die Gastronomie.

Seit über 15 Jahren sind David Rimpfl und sein Team in der Zulieferbranche der Gastronomie tätig und sie wissen, worauf es insbesondere bei Caffè ankommt. So fließt wesentliche Erfahrung ein, aber auch viel Wissen darüber, was in der Branche nicht richtig und ethisch unvertretbar läuft. Mit diesem wertvollen Background möchten David Rimpfl und sein Team es besser machen. **Das fängt bei Herkunft, Wertschöpfung und Nachhaltigkeit an und breitet sich bis hin zu Vertrieb, Logistik und Technik aus.**



Finca La Pavona und Finca El Tucán

Arabica und Robusta Single Estate Coffee aus den Regionen Jinotega und Nueva Guinea in Nicaragua. Die Anbauhöhe liegt zwischen 1.000 m und 1.400 m.



Landwirt

Ulrich Salamun und Sabine Khalil bewirtschaften mehrere Fincas in Nicaragua und versorgen uns mit handgepflückten Arabica und Robusta Single Estate Bohnen.

HERKUNFT, KLASSIFIZIERUNG UND IHRE BEDEUTUNG

Direkt gehandelt



Die Rösterei bezieht den Caffè **direkt vom Landwirt**, ohne Zwischenhändler oder Börsen. Jede Bohne lässt sich bis zur Finca zurückverfolgen – **inklusive Art, Ernte-weise und Verarbeitungsschritt**.



Von Hand gepflückt



Bei hochwertigem Caffè ist die Handernte, das sogenannte Picking ein Qualitätsmerkmal.

Die Plantagen befinden sich an Hängen, in Höhenlagen und mitten im Wald. Zudem erstrecken sie sich meist über ganze Landstriche und müssen mehrfach abgelaufen werden, um jedes Mal die neu gereiften Kirschen zu pflücken. **Die grünen bzw. unreifen Kirschen bleiben am Strauch, bis sie ebenfalls ausgereift sind.** Sie werden im nächsten Erntegang gepflückt.

Strictly High Grown - SHG

Caffè aus höheren Lagen – ab 1.000 m – **reift langsamer durch die kühleren Temperaturen**. Das Ergebnis: dichtere Bohnen und ein intensiveres Aroma, das ihn **zur begehrten Spezialität macht**. In Südamerika gilt die Anbauhöhe daher als entscheidendes Qualitätsmerkmal.

European Preparation - EP

Dies ist ein Qualitätsstandard für **Specialty Coffee**. Er bedeutet, dass die Bohnen eine definierte Siebgröße aufweisen und **sorgfältig sortiert sind**.

Washed

Bezeichnet eine **Aufbereitungsmethode**, bei der das Fruchtfleisch der Kirsche mithilfe von Wasser und Maschinen entfernt wird, **bevor die Bohnen getrocknet werden**.

Bei richtiger Anwendung trägt diese Methode dazu bei, **die inneren Qualitäten der Bohnen besser zu erhalten und führt zu einem homogenen Caffè**.

Single Estate Coffee - Bohnen

Durch **vollständige Transparenz** ist eine Rückverfolgbarkeit bis zur Finca garantiert – ein entscheidender Faktor für Qualitätssicherung und die **Einhaltung nachhaltiger Anbau- und Verarbeitungsstandards**.

WO UNSER CAFFÈ REIFT

Beneficio La Corneta



Unser Caffè erzählt die
Geschichte **traditioneller** Handwerkskunst.

WO UNSER CAFFÈ REIFT

Finca La Pavona



An den **steilen Hängen**, im Schatten von z.B. Bananenbäumen wächst unser Caffè.

☕ Catuaí rojo

☕ Catimor

☕ Starmaya

☕ Ethiozar

☕ El Tucán



Lassen Sie sich von
Filius Caffè begeistern
– ein Erlebnis für echte
Genießer!

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Unsere Varietäten

Die Varietät beschreibt die Unterkategorie der Bohnensorte. Die zwei bekanntesten Sorten sind Arabica und Robusta.

So gibt es z.B. innerhalb dieser Familien unzählige Untervarietäten, die den Geschmack beeinflussen und den Charakter formen.

Die Wahl der Varietät hat einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack des Caffè.

Jede Varietät bringt ihre eigenen Aromen und Texturen mit, die durch Anbaubedingungen wie Höhenlage, Klima, Pflege und Bodenbeschaffenheit verstärkt werden.

Dies ist nur einer von vielen Gründen, warum wir **direkt beim Landwirt auf seiner Finca verkosten und kaufen**, so können wir die verschiedenen Varietäten in unserem Filius Caffè verarbeiten und die gleichbleibende Qualität sicherstellen.

KREIERT FÜR DIE GASTRONOMIE

Filius Caffe Original

**Schon das ausgezeichnete
Bohnenbild lässt das Herz des
Baristas höherschlagen.**

Frei von Bruchstücken und glänzend bei dunkelbrauner Röstung, entfaltet Filius Caffe bei der Zubereitung mit Ihrer perfekt eingestellten Siebträgermaschine ein intensives Erlebnis.

Der dunkel-kupferfarbene Extrakt läuft sauber, bettet sich in eine geschmeidige Crema und malt ein Gemälde in Ihre Espressotasse.

**Intensiver Geschmack, samtiger Körper und feine
Säure, sowie fruchtige Aromen und Bitterschokolade im Abgang.**

- ☪ Röstung: City Roast
- ☪ Röstzeit: 18 – 22 Minuten
- ☪ Qualitätsmerkmale: SHG, EP, Washed, Direct Trade, Picking und Single Estate Coffee
- ☪ 4 – 6 Wochen Reifezeit
- ☪ geeignet für Siebträger und Vollautomaten

80 %

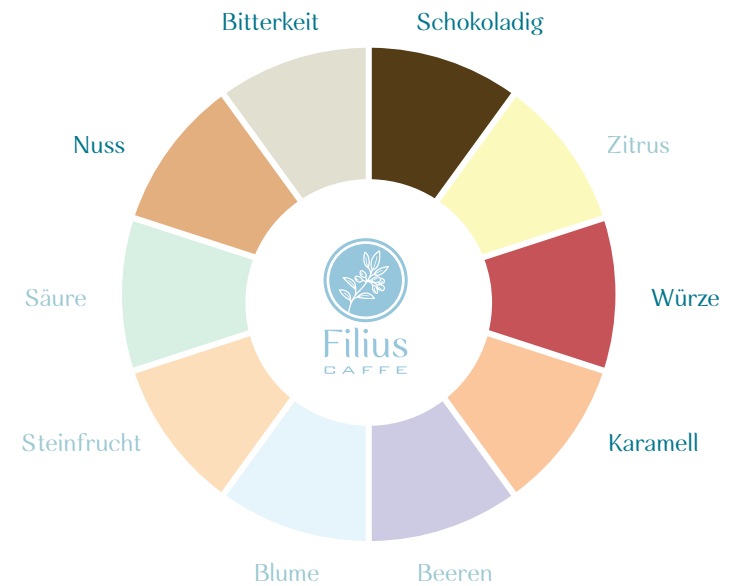


Arabica Single Estate
Bohnen

20 %



Robusta Single Estate
Bohnen



Filius Caffe Original

- Inhalt: 1000 g
- Verpackung: 12 Stück je Karton
- Gewicht: 12000 g je Karton
- Maße: 560 x 265 x 255 mm

HANDWERKSKUNST
UND LEIDENSCHAFT

Rösterei im Burgenland



Die Trommelröstung

Die Trommelröstung ist die klassische Art der Röstung. Dabei werden kleinere Mengen an Rohbohnen in einer sich drehenden Trommel von außen erhitzt, sodass eine **besonders gleichmäßige und schonende Temperaturverteilung** gewährleistet wird.

Diese Methode ermöglicht uns eine langsame Röstung der Rohbohnen und die gleichzeitige Entfaltung der etwa 800 Aromen, die den guten Geschmack ausmachen. **Während des Röstens wird eine Temperatur von 215°C erreicht.** Die Röstung dauert ca. 18-22 Minuten. Diese Zeit ist erforderlich, um einen Caffè mit gleichmäßiger dunkelbrauner Farbe zu erhalten.

800



Aromen entfalten sich
bei der langsamen
Röstung und die
schmeckt man.

Reifung

Eine möglichst lange Ruhephase ist für die sensorische Reifung des Caffès unverzichtbar. **Dabei entwickelt sich das breite Aromaspektrum und die qualitativen Eigenschaften.**

Zudem kommt es zum Entweichen von ungewollten Nebenstoffen. **Nach mehreren Wochen der Reifelagerung erfolgt die Verpackung in speziellen Aromaschutzbeuteln mit Ventil.** So wird Sorge getragen, dass der Caffè bis zum Genuss in der Tasse in perfekter Aufbewahrung lagerfähig ist.



Handarbeit

Vom Rösten bis zum Verpacken ist jeder Schritt transparent.



PERFEKT SERVIERT

Tassen und Gläser



Espresso Tasse mit Untertasse

Dickwandige Tasse aus feinem, weißem Porzellan mit einseitiger Logoanbringung und passender, weißer Untertasse.

- Inhalt: 70 ml
- Verpackung: 6 Sets je Karton



Cappuccino Tasse mit Untertasse

Dickwandige Tasse aus feinem, weißem Porzellan mit einseitiger Logoanbringung und passender, weißer Untertasse.

- Inhalt: 170 ml
- Verpackung: 6 Sets je Karton



Latte Macchiato Glas

Elegant geradliniges Glas mit konischem Körper und einseitiger Logoanbringung.

- Inhalt: 300 ml
- Verpackung: 6 Stück je Karton



Macchiato Glas

Elegant geradliniges Glas mit konischem Körper und einseitiger Logoanbringung.

- Inhalt: 60 ml
- Verpackung: 24 Stück je Karton



Milchkännchen

Aus feinem, weißem Porzellan mit einseitiger Logoanbringung.

- Inhalt: 30 ml
- Verpackung: 6 Stück je Karton

PERFEKT ERGÄNZT

Von Zucker, Kekse, Decaffè bis ...



Filius Zucker

Weißer Kristallzucker aus österreichischer Herstellung von Agrana Austria.

- Inhalt: 4 g
- Verpackung: 1.000 Stück je Karton
- Gewicht: 4000 g je Karton
- Maße: 58 x 58 mm



Filius Mürbteig-Kekse

Traditionelle Kekse aus Mürbteig mit Butter. Perfekt zum Caffè.

- Inhalt: 4 g
- Verpackung: 200 Stück je Karton
- Gewicht: 800 g je Karton
- Maße: 300 x 200 mm



Filius Decaffè Cialde E.S.E.

Zum Einlegen in den Siebträger. Als Einzelportionen verpackt.

- Inhalt: 7 g
- Verpackung: 150 Stück je Karton
- Gewicht: 1050 g je Karton
- Maße: 200 x 300 x 200 mm

PERFEKT ERGÄNZT

... Plexiglas, Aufsteller und Jutesack



Filius Plexiglas

Schild aus Plexiglas. Montage mit Distanzschrauben. Geeignet für Innen und Außen.

- Inhalt: 1 Stück
- Material: Plexiglas
- Maße: 390 x 390 mm



Filius Aufsteller

Sicherer Stand dank robuster Konstruktion und integriertem Ständer. Geeignet für Innen.

- Inhalt: 1 Stück
- Material: Forex
- Maße: 297 x 210 mm



Filius Jutesack

Upcycling: Jutesäcke als dekoratives Wandobjekt, nachhaltiges Verpackungsmaterial oder kreatives Element.

- Inhalt: 1 Stück
- Material: Jute
- Maße: 1000 x 700 mm

SOCIAL PROJECT

Juteprodukte aus Handarbeit

Die Filius Social-Project Taschen sind ein Herzensprojekt in Kooperation mit Gabarage.

Aus den Filius Caffè Säcken entstehen in Handarbeit einzigartige Taschen – regional, lokal und fair produziert in Neusiedl am See und Wien. Gabarage verbindet seit über 20 Jahren soziale und ökologische Nachhaltigkeit: Hier erhalten nicht nur Materialien, sondern auch Menschen eine zweite Chance.

„Unsere Taschen stehen für gelebte Verantwortung – sie zeigen, wie Design und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können.“

David Rimpfl, Gründer & Gesellschafter Filius Caffè



Filius Social-Project Sporttasche

100 % Handarbeit aus Neusiedl am See und Wien von Gabarage - regional, lokal, fair produziert!

- Material: Filius Jutesack/Abdeckplane
- Maße: 230 x 500 mm



Filius Social-Project Tasche

100 % Handarbeit aus Neusiedl am See und Wien von Gabarage - regional, lokal, fair produziert!

- Material: Filius Jutesack/Fahnen
- Maße: 310 x 420 mm



Filius Social-Project Rucksack

100 % Handarbeit aus Neusiedl am See und Wien von Gabarage - regional, lokal, fair produziert!

- Material: Filius Jutesack/Fahnen
- Maße: 310 x 420 mm



Filius Upcycling Tragetasche

Aus gebrauchten Filius Caffè-Packerl. In liebevoller Handarbeit hergestellt. Echte Unikate!

- Material: Filius Caffè-Packerl
- Maße: 380 x 300 mm

PERFEKT ERGÄNZT

... Kappen



Filius Snapback Kappe

Graphit/Schwarz mit Filius Rundsiegel mit verstellbarem Klettverschluss.

- Inhalt: 1 Stück
- Material: 100 % Baumwolle
- Einheitsgröße



Filius Trucker Kappe

Weiß/Schwarz mit Filius Rundsiegel mit verstellbarem Klettverschluss.

- Inhalt: 1 Stück
- Material: 100 % Baumwolle
- Einheitsgröße

PRIVATRÖSTEREI FILIUS CAFFE

Handwerkskunst & ...

- ☛ Leidenschaft
- ☛ Privatrösterei
- ☛ Familienunternehmen
- ☛ Persönliche Betreuung
- ☛ Nur für die Gastronomie
- ☛ Teil der Specialty Coffee Association



Lassen Sie sich von
Filius Caffe begeistern
– ein Erlebnis für echte
Genießer!

UNSERE PARTNER

Gemeinsam stark



Fincas Salamun
Landwirt



**SCA - Specialty
Coffee Association**
Offizielles Mitglied



Privatbrauerei Gols
Lagerverkauf und
Logistik



LaCimbali
Kaffeemaschinen



Casadio
Kaffeemühlen



StarClub
Offizielles Mitglied

B2B-SHOP UND WEB-APP

Bestellen Sie ganz einfach online!

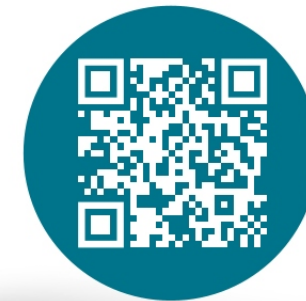
Filius Caffe ist **ausschließlich für die Gastronomie bestimmt**. Unser Partner zur Abwicklung der Logistik ist die Privatbrauerei Gols. Hier können Sie sowohl im regionalen Lieferverkehr im Zuge Ihrer Getränkebestellung als auch per Paketdienst bestellen. **Wir stimmen mit Ihnen den optimalen Lieferweg ab.**

Nutzen Sie das Online-Portal www.golserbiershop.at und genießen Sie viele Vorteile:

- 24/7 Bestellungen abgeben
- Beleg-Dokumente abrufen



Fordern Sie jetzt Ihre
Zugangsdaten an:



Webseite
Golser Biershop



Zugangsdaten
per E-Mail anfordern

Kontaktieren Sie uns!

Privatrösterei Filius Caffè

Lagerverkauf und Logistik
Brauhausplatz 1
7122 Gols

☎ +43 699 179 49 031
✉ office@filiuscaffe.at
🌐 www.filiuscaffe.at
📷 www.instagram.com/filius_caffe

