Unsere Produkte

Ausgabe 2022

Kaffee-Stärke auf einen Blick

An der Anzahl der eingefärbten Kaffeebohnen können Sie die unterschiedlichen Stärkegrade ganz einfach erkennen:

Mild	Mittel	Kräftig
●○○○○	●●●○○	●●●●●

Abweichungen deuten auf die entsprechende Tendenz hin.

Produkt	Art.Nr.	Verpackung	Kaffeestärke	UVP in €	€/100g	Seite
Exklusive Mäder Kaffeemischungen *(auch in 250 g Packungen verfügbar)*						
Mäder Creme Classic	1102	1 kg	●●◐○○	20,50	2,05	6
Mäder Creme Schümli	1116	1 kg	●●●◐○	20,50	2,05	6
Mäder Creme Exquisit	1128	1 kg	●●◐○○	20,50	2,05	7
Mäder Espresso Italy	1104	1 kg	●●●●○	18,90	1,89	7
Mäder Kaffeehausmischung	2200	1 kg	●●●○○	22,50	2,25	7
Mäder Schweizer Mischung	1113	1 kg	●●●○○	20,50	2,05	6
Mäder Espresso Bar NY	1110	1 kg	●●●◐○	17,90	1,79	6
Mäder Barista	135018	1 kg	●●●○○	20,50	2,05	7
100 % Arabica Mischungen *(auch in 250 g Packungen verfügbar)*						
Mäder Edel Arabica	1124	1 kg	●●◐○○	23,90	2,39	9
Mäder Edelweiss Michung	1155	1 kg	●●●◐○	21,50	2,15	9
Mäder Grand de Luxe	1100	1 kg	●●○○○	24,90	2,49	9
Café Crème 1985	1985CAF	1 kg	●●○○○	20,50	2,05	9
Goldmischungen *(auch in 250 g Packungen verfügbar)*						
M-Café Schümli Café	1154	1 kg	●●○○○	19,90	1,99	10
M-Café Espresso Café	1159	1 kg	●●●◐○	15,50	1,55	10
M-Café Gourmet Café	1165	1 kg	●●●◐○	18,50	1,85	10
Exklusive Mäder Kaffeemischungen						
Mäder Wiener Melange	1118	500 g	●●●○○	10,50	2,10	13
Mäder Espresso Roma	1119	500 g	●●●◐○	9,85	1,97	13
Entkoffeiniert						
Bohne	1306	500 g	●●◐○○	10,50	2,10	11
BIO Fairtrade						
Mäder Bio Fair	1850	500 g	●●○○○	11,95	2,39	11
Mäder Hausmischung						
Bistro „Traditionell“	1640	1 kg	●●◐○○	13,90	1,39	-
Mäder Kaffeekapseln						
Creme Classic	20016	40 Kapseln	●●○○○	16,90	7,41	14
Edel Arabica	20017	40 Kapseln	●●◐○○	16,90	7,41	14
Espresso Bar NY	20018	40 Kapseln	●●●◐○	16,90	7,41	14
Entkoffeiniert	20019	30 Kapseln	●●○○○	14,50	8,48	14

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Mäder Kaffee – Seit 1985 die Qualitätsrösterei mit Tradition und Leidenschaft

Als Elmar Mäder 1985 die gleichnamige Rösterei gründete und seinen Kaffee in der regionalen Gastronomie etablierte, legte er den Grundstein für den heutigen Erfolg der Marke Mäder. Roland Breithaupt übernahm das Unternehmen 2005 und machte die Marke über den gehobenen Fachhandel auch bundesweit für Kaffeegenießer bekannt. Seither vereint er mit Leidenschaft und Erfahrung Kaffeeprovenienzen aus den besten Anbaugebieten der Welt in den Mäder Kaffeemischungen. Immer mit dem Ziel, das besondere Geschmackserlebnis zu kreieren.

Geröstet wird ausschließlich im traditionellen Trommelröstverfahren. Sanft und schonend, 15 bis 20 Minuten dauert der Prozess. Dadurch werden die Kaffeemischungen besonders bekömmlich und magenfreundlich. Mit diesem Qualitätsanspruch entstehen Produkte für den besonderen Kaffeegenuss und das vielfältige Sortiment bietet für jeden Geschmack und Anspruch die perfekte Bohne.

Das ist Mäder Kaffee

Was wir unter preiswert verstehen

Qualität hat ihren Preis. Und Qualität bestimmt auch den Preis der Kaffeebohnen. Um diese Qualität dauerhaft zu erhalten und unserem eigenen Anspruch gerecht zu werden, zahlen wir für unsere eingesetzten Rohkaffees einen fairen Preis im Einkauf. So ist gewährleistet, dass der Kaffeebauer die Hochwertigkeit der Ware ebenfalls im Fokus hat und seine Motivation wächst, diesen Standard zu halten. Neben dem Ausgangsprodukt legen wir großen Wert auf die beste Verarbeitung der Ware und legen unser Augenmerk nicht zuletzt auf eine entsprechend hochwertige Verpackung.

Die Herkunft unserer Kaffees

Weltweit wird in mehr als 50 Ländern Kaffee angebaut, in einem Gürtel bis zum 20. Breitgrad nördlich und südlich des Äquators. Also überall dort, wo ein ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen herrscht. Wichtig ist die Höhenlage sowie ausreichend Sonne und Wasser. Gerade Höhenlagen verstärken das Aroma des Kaffees, da die Pflanzen dort langsamer wachsen. Dabei gibt es viele verschiedene Gattungen. Die wichtigsten sind die bekannten Arten Coffea Arabica und Coffea Robusta, die etwa 98% der Kaffeeproduktion ausmachen. Die bedeutendsten Kaffeeanbauländer sind heute Brasilien, Vietnam und Kolumbien. Unsere Kaffees kommen aus diesen Ländern, ergänzt um besondere Bohnen aus Indien, Äthiopien oder auch Mexico.

Die Verpackung macht's

Alle unsere Kaffeemischungen werden in Verpackungen mit Aromaschutzventil abgefüllt. Da Kaffeebohnen ein Naturprodukt sind, kommt es auch nach dem Rösten zu chemischen Prozessen und der Kaffee setzt Gase frei. Das ist ein ganz normaler Prozess und das Ventil sorgt dafür, dass diese Gase aus der Verpackung entweichen können, aber keine Luft nach innen dringt, die dem Aroma des Kaffees schaden würde. So ist gewährleistet, dass der Kaffee sein gewünschtes Aroma behält.
Am besten genießen Sie die Bohnen innerhalb von sechs Monaten nach dem Rösten und Abfüllen, dafür geben wir auf unseren Verpackungen sowohl das Röst- als auch das Haltbarkeitsdatum an.

WICHTIG: Bitte füllen Sie geöffnete Kaffeetüten nicht in eine Dose um. Besser ist es, die geöffnete Tüte mit einer Kaffeeklammer zu verschließen und die Packung kühl und trocken zu lagern.

Gut Ding will Weile haben

Jeder Kaffee hat bei uns seine individuelle Röstkurve. Bei jedem Röstprozess versuchen wir, so viele Aromastoffe wie möglich zu erwecken. Und das braucht eben Zeit. Bei unserem traditionellen Trommelröstverfahren schenken wir den Bohnen 15 bis 20 Minuten Zeit, damit die rund 800 Aromastoffe in Ruhe freigesetzt werden können. Das Ergebnis ist wie ein bunter Regenbogen, mit dem Erlebnis vieler verschiedener Aromen.

WICHTIG: Wir arbeiten beim Abkühlen ohne Wassereinspritzung. Das garantiert Ihnen eine höhere und länger haltbare Qualität und hat zudem keinen Einfluss auf das Gewicht der gerösteten Bohnen!

Creme Classic

Gewaschener Hochlandkaffee verleiht dieser Mischung einen milden eleganten Charakter. Er verfügt über ein tolles Kaffeearoma und eine optimale Crema. Sehr magenfreundlich.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1102	1 kg	20,50 Euro
1103	250 g	5,80 Euro

Creme Schümli

Helle und dunkle Kaffeebohnen, alle einzeln im Langzeitröstverfahren schonend veredelt, ergeben einen sehr ausgewogenen Genuss. Eine würzige Note vereint mit exzellentem Kaffeegeschmack.

Empfehlung: Espresso, Café Crème, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1116	1 kg	20,50 Euro
1139	250 g	5,80 Euro

Espresso Bar NY

Eine ausgezeichnete Espresso Bar Mischung wie sie gerne weltweit in Kaffeebars getrunken wird.
Dieser Espresso macht eine ausgezeichnete Crema. Geschmacklich erhalten Sie eine dezente Kakaonote. Insgesamt ein runder bekömmlicher Espresso ohne Bittergeschmack. Überzeugt jeden Espressoliebhaber!

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1110	1 kg	17,90 Euro
1111	250 g	5,80 Euro

Schweizer Mischung

Diese Mischung ist für alle Allrounder unter den Kaffeetrinkern genau richtig. Sie erhalten immer einen vollmundigen und doch harmonischen Kaffeegeschmack.

Empfehlung: Espresso, Café Crème, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1113	1 kg	20,50 Euro
1178	250 g	5,80 Euro

Espressoglas

Mit Mäder Logo
satiniert hell
Art.Nr.: 5068
UVP: 2,50 Euro

Creme Exquisit

Eine leichte angenehme Säure verleiht dieser Mischung eine besondere Note. Insgesamt ein milder Hochlandkaffee mit heller Crema.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1128	1 kg	20,50 Euro
1129	250 g	5,80 Euro

Espresso Italy

Espresso nach Schweizer Röstkultur so wie er speziell im Ticino (italienische Schweiz) getrunken wird. Der Anteil an Arabicabohnen aus Brasilien gibt ihm ein ausgewogenes Aroma mit wenig Säure.

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
1104	1 kg	18,90 Euro
1105	250 g	5,80 Euro

Kaffeehausmischung

Dieser Blend ist als eine rein Indische Mischung aufgebaut. Basis bildet der Monsoon Malabar in Verbindung mit dem India Robusta. Insgesamt eine ausgewogene Mischung mit einem nachhaltigen Abgang und wenig Säure. Sehr gute goldbraune Crema, optimal auch für alle Getränke mit Milchanteil.

Empfehlung: Café schwarz, Café Crème, Milchkaffee, Melange, Cappuccino, Latte Macchiato

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
2200	1 kg	22,50 Euro
2203	250 g	5,80 Euro

Barista

Exzellente Kaffeemischung mit hohem Arabicaanteil.
Sie erhalten ein ausgewogenes Kaffeearoma, passend für alle gängigen Kaffeevollautomaten.

Empfehlung: Espresso, Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	*Packung*	*UVP*
135018	1 kg	20,50 Euro
1171	250 g	5,80 Euro

Latte Macchiato Glas

Mit Mäder Logo
satiniert hell
Art.Nr.: 5068
UVP: 2,90 Euro

"Qualität darf niemals durch niedrige Preise ersetzt werden."

Thomas Koch

Thomas Koch, Brotsommelier

Markenbotschafter von Mäder Kaffee

Thomas Koch ist Brotsommelier. Und zwar der erste, der diesen Titel im Zollernalbkreis trägt. Er leitet einen Bäckereibetrieb, der schon seit 1908 in Familienhand ist. Er führt als „Botschafter des guten deutschen Brots" gemeinsam mit seiner Familie drei Filialen mit 50 Angestellten. Sein Anspruch an seine Produkte ist es, alles mit Herz und Hand frisch zu backen, mit regionalen Zutaten und in bester Qualität.
In seiner Weiterbildung zum Brotsommelier lernte er auch die optimalen „BrotPairings" kennen, also welche Brotsorte zu welchem Getränk, welcher Speise und zu welchem Anlass passt. Kein Wunder, dass die Zusammenarbeit mit Mäder Kaffee eine perfekte Kombination ist, denn Koch engagiert sich auch als Markenbotschafter für Mäder Kaffee.

Edel Arabica

Sehr edle Arabica Mischung, die auf dem Monsoon Malabar aus Indien aufbaut. Diese Mischung hat einen unverwechselbaren Geschmack mit vollmundigem Aroma und einer samtigen Crema.

Empfehlung: Optimal für Café Crème und Milchkaffee. Als Espresso sehr mild.

Art.Nr.	Packung	UVP
1124	1 kg	23,90 Euro
1131	250 g	6,00 Euro

Edelweiss Mischung

Erlesene Hochlandkaffees aus Süd- und Mittelamerika geben dieser Mischung ihr unverwechselbares Aroma. Insgesamt ein milder Kaffee mit einer leichten, feinen und angenehmen Säure, die auch im Abgang eine aromatische Note verleiht.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee und Kaffeespezialitäten wie Fiaker, Melange und Einspänner

Art.Nr.	Packung	UVP
1155	1 kg	21,50 Euro
1156	250 g	5,80 Euro

Café Crème 1985

Für diese reine Arabicamischung haben wir Kaffees aus Brasilien, Kolumbien und Indien sorgfältig ausgewählt und zu einem ganz besonderen Blend vermischt. Die besonderen Anbauregionen und das Auswahlverfahren unserer Kaffee-Experten geben dieser Mischung ihren eigenen milden Charakter.
Die langsame und schonende Röstung der Bohnen ergibt ein originelles Bouquet mit wenig Säure und einer leicht fruchtigen Note. Im Ergebnis mit einer schönen zartgoldenen samtigen Crema.

Empfehlung: Café schwarz, Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1985CAF	1 kg	20,50 Euro
2211	250 g	5,80 Euro

Grand de Luxe

Dieser exquisite Spitzenkaffee bietet einen milden Geschmack. Seine Harmonie verleiht ihm einen runden Körper mit feinem Abgang.

Empfehlung: Optimal für Café Crème und Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1100	1 kg	24,90 Euro
1101	250 g	6,50 Euro

Kaffee-/Cappuccinotasse mit Untertasse

Untertasse mit Mäder-Logo in schwarz
Art.Nr.: 5054
UVP: 5,50 Euro

M-Café Schümli

Diese 100% Arabicamischung mit Provenienzen aus dem Hochland von Brasilien, Kolumbien und Mexiko, ist eine optimale Komposition für den Liebhaber des Café Crème, auch Schümlikaffee genannt. Milder Geschmack mit einer gleichbleibend hellen Crema.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1154	1 kg	19,90 Euro
1169	250 g	5,70 Euro

M-Café Gourmet

Sehr ausgeglichene Kaffeekomposition für Genießer. Eine leicht milde Säure bietet anhaltenden Geschmack und eine sehr gute Crema.

Empfehlung: Café Crème, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato

Art.Nr.	Packung	UVP
1165	1 kg	18,50 Euro
1177	250 g	5,70 Euro

M-Café Espresso

Typischer Espresso wie aus Italien. Ein hochwertiger Robusta verleiht dieser Mischung ihren rassigen Geschmack und eine tolle Crema.

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art.Nr.	Packung	UVP
1159	1 kg	15,50 Euro
1170	250 g	5,70 Euro

Kennzeichen für guten Kaffee

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Ein hochwertiges Produkt erkennt man an einem guten Abgang, der einem nach einigen Sekunden das Gefühl vermittelt, diesen Kaffee auch ungesüßt und ohne Milch trinken zu können.
Kaffees mit minderwertiger Qualität schmecken hingegen scharf im Abgang. Die Zunge wird rau und es entsteht ein leicht metallischer, dumpfer und eher erdiger Geschmack.

WICHTIG: Die Begriffe scharf, stark und bitter sollten nicht verwechselt werden. Ist ein Kaffee „scharf“, so wird er meist als stark bezeichnet. Ist er aber wirklich „stark“ (mit zu großer Mahlmenge oder zu fein gemahlen) zubereitet, wird dies als „bitter“ interpretiert.

Erstklassige Qualität, mit Sorgfalt geröstet

Die Bohnen für unsere Bio Kaffeemischung gedeihen im Hochland von Peru, auf besonders fruchtbaren Böden der Kaffeeplantage La Florida, nach den Grundprinzipien des ökologischen Anbaus. Unser Bio Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Fairtrade fördert bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für zertifizierte Produzenten sowie den Umweltschutz. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.
Mehr Info: www.fairtrade-deutschland.de/siegel

Mäder Bio Fair

Sehr ausgewogene Kaffeemischung mit lang anhaltendem Geschmack. Reine Bio Qualität. Der Kaffee trägt das Bio- und das Fairtrade-Siegel.

Empfehlung: Optimal für Café Crème und für alle Kaffeespezialitäten mit Milch

Art.Nr.	Packung	UVP
1850	500 g	11,95 Euro

Voller Geschmack, kein Koffein

Entkoffeinierte Bohne

Wir entkoffeinieren unseren Kaffee schonend auf natürliche Art und Weise. Zuerst wird das Zellgewebe der Rohkaffeebohne gelockert. Dann werden die Rohkaffeebohnen im Wasserbad mit Quellkohlensäure angereichert und bei einer Temperatur bis 110° Grad erwärmt. Hierbei wird das Koffein entzogen.

Empfehlung: Café Crème und Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1306	500 g	10,50 Euro

Milchkaffeetasse groß

Untertasse mit Mäder-Logo in schwarz
Art.Nr.: 5055
UVP: 6,50 Euro

Die Veredelung

Haben die Kaffeebohnen ihre lange Reise in die Schweiz hinter sich, werden sie erstmal einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen. Diese führt unser Röstmeister persönlich durch. Nach Freigabe werden sie dann nach dem traditionellen Trommelröstverfahren veredelt.

Höchste Qualitätsansprüche bestimmen jeden Arbeitsschritt. Nur so erhalten Sie die geschmackliche Vollendung unserer Kaffeemischungen.

Espresso Roma

Diese Kaffeemischung hat einen typisch italienischen Charakter. Durch den hohen Robustaanteil erhält sie einen vollen kräftigen Abgang und eine ausgezeichnete Crema.

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1119	500 g	9,85 Euro
1130	250 g	5,80 Euro

Wiener Melange

Eine reine 100% Arabica Santos-Mischung aus Brasilien. Die trockene Aufbereitung der Bohnen ergibt einen angenehmen, vollmundigen Kaffee mit wenig Säure.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee, Wiener Melange

Art.Nr.	Packung	UVP
1118	500 g	10,50 Euro
1127	250 g	5,80 Euro

Espressotasse

Untertasse mit Mäder-Logo in schwarz
Art.Nr.: 5053
UVP: 4,20 Euro

Wissen & Praxis

Die Welt des Kaffees ist vielfältig, interessant und genussvoll. Es gibt spannende Geschichten rund um das braune Gold, die den Kaffee in ein ganz neues Licht rücken. In unseren Schulungen vermitteln wir Ihnen die wichtigsten Fakten zu den verschiedenen Rohkaffees, die Unterschiede zwischen Arabica und Robusta und den Weg von der Kaffeekirsche bis zur Zubereitung der perfekten Kaffeespezialität in der Tasse.
Damit Sie am Ende selbst beurteilen können, was einen guten Kaffee auszeichnet.

Unsere praxisorientierten Schulungen richten sich an Fachhändler, die Gastronomie und Privatkunden. Wir stimmen die Inhalte individuell mit Ihnen ab.

Seminarort:	Mäder Kaffeerösterei, Hilzingen
Teilnehmer:	max. 5 Personen
Dauer:	4 Stunden

Für weitere Informationen rufen Sie uns gerne an unter ***07731-909 700*** oder per Mail an ***info@maeder-kaffee.de***

„Die ersten Kapseln, die wie frisch gemahlene Bohnen schmecken."

Birgit Gnädinger
Überzeugte Kundin

Creme Classic

Perfekt für alle, die gerne ab und zu einen guten Café Crème mit bestem Aroma trinken, ohne einen Beutel frische Bohnen vorhalten zu wollen. Der Kaffee überzeugt durch ein mildes Aroma, durchgängige Crema und geringe Säure. Die Mischung besteht aus 85% Arabica und 15% Robusta.

Empfehlung: Café Crème, Café schwarz, Café mit Milch, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
20016	40 Kapseln	16,90 Euro

Edel Arabica

Geschmacklich bildet der Monsoon Malabar aus Indien die Basis dieser Mischung. Sie besteht aus 100% Arabica als Blend aus verschiedenen hochwertigen Arabica-Sorten. Der milde aromatische Café Crème überzeugt mit einer schönen samtigen Crema.

Empfehlung: Café Crème, Café schwarz, Café mit Milch, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
20017	40 Kapseln	16,90 Euro

Espresso Bar NY

Dieser Kaffee aus 60% Arabica und 40% Robusta ist eine harmonische Mischung mit dezenter Kakaonote und einer schönen mittelbraun marmorierten Crema. Optimal für Café Crème, Milchkaffee, Wiener Melange und Espresso.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso

Art.Nr.	Packung	UVP
20018	40 Kapseln	16,90 Euro

Entkoffeiniert

Der entkoffeinierte Kaffee aus 80% Arabica und 20% Robusta wird als Rohkaffee auf natürliche Art und Weise ohne chemische Zusätze nach dem Bachverfahren entkoffeiniert. Das Ergebnis ist ein milder, aromatischer Kaffeegenuss ohne Koffein mit hellbrauner Crema.

Empfehlung: Café Crème, Milchkaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
20019	30 Kapseln	14,50 Euro

Mäder Kaffee in kompatiblen Kapseln für Nespresso® Maschinen.

Die Marke Nespresso® gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zur Mäder Kaffeerösterei und/oder Fachhändlern hat, die diese Kapseln anbieten. Diese Kapseln sind kein original Nespresso® Produkt.

Mäder Zuckersticks

versüßen jeden Kaffee

Art.Nr.	Packung	UVP
1500	1000 Sticks á 3g	14,50 Euro

Mäder Karamell Kekse

einzeln verpackt, 1120g

Art.Nr.	Packung	UVP
9006	200 Stück	9,90 Euro

Mäder Kugelschreiber

mit Logo

Art.Nr.	Packung	UVP
1659	1 Stück	0,90 Euro

Mäder Leuchtschild

dekorativer Blickfang für Innenräume
Maße: 44 x 44 cm

Art.Nr.	Packung	UVP
1015	1 Stück	149,00 Euro

Mäder Papiertaschen

mit Logo

Art.Nr.	Packung	UVP
1038	1 Stück	0,35 Euro

Mäder Tasse XXL

mit Mäder Logo auf der Tasse

Art.Nr.	Packung	UVP
1125	1 Stück	24,90 Euro

Mäder Tassendeckchen

mit Logo

Art.Nr.	Packung	UVP
1900	1000 Stück	2,50 Euro

Kaffeekissen

Bezug abnehmbar, Motiv wechselnd
Maße: 40 x 40 cm

Art.Nr.	Packung	UVP
1041	1 Stück	15,90 Euro

MÄDER
ORIGINAL SWISS CAFE
★ ★ ★ ★ ★

Mäder Kaffeerösterei e.K.

Inh. Roland Breithaupt
Gewerbestraße 7
D-78427 Hilzingen

Tel. 07731/909 70-0
Fax 07731/909 70-22
www.maeder-kaffee.de

Handelsregister:
Freiburg i.B.
HRA 701550