

Cult Caffè im Loisium

Die österreichische Kaffeerösterei Cult Caffè freut sich über das Loisium Ehrenhausen als neuen Partner. Das neue Wine & Spa Resort, das im Frühjahr 2012 in der Südsteiermark eröffnet wird, ist das Schwesternhotel des Langenloiser Loisium. Zur Gleichfeier in der Steiermark konnte Cult Caffè mehr als 200 geladene Gäste mit ihrem speziell gerösteten Kaffee verwöhnen. Ab Frühjahr 2012 wird die österreichische Kaffeerösterei das gesamte Wine & Spa Resort mit Kaffee versorgen. Cult Caffè steht für die Selbstverständlichkeit der Italiener und für österreichische Sorgfalt. Die Unternehmer Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer haben die alte Tradition der Kaffeerösterei in Österreich wiederbelebt und 2003 in Neumarkt an der Ybbs Cult Caffè gegründet. Im Bild: Sales Director Alexander Markl und die Gesellschafterin Susanne Kraus-Winkler (beide Loisium Wine & Spa Resorts) mit den Cult-Caffè-Unternehmern Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer.



Frische, tiefgekühlte italienische Pasta für die hochwertige Gastronomie



Wiener Kostproben

Eine in jeder Hinsicht geschmackvolle Kooperation von zwei international starken Marken präsentierten Finanz- und Wirtschaftsstadträtin Vizebürgermeisterin Renate Brauner, Tourismusdirektor Norbert Kettner und der Marmeladenproduzent Hans Staud im MAK: Staud's bringt soeben eine neue Konfitürenedition weltweit auf den Markt, deren Schraubverschlüsse 47 Wiener Jugendstilsujets tragen. Es ist bereits die dritte gemeinsame Marketingaktion von Staud's und WienTourismus.

Italienische Pasta für die Köche der Welt.

Laboratorio Tortellini, seit 1980 Marktführer bei tiefgefrorenen Frischeinudeln für das Gaststättengewerbe, bietet eine Produktreihe mit über 100 Sorten, darunter kurze, lange, gefüllte und überbackene Pasta und Kartoffel-Gnocchi. Alle Produkte wurden für Köche entwickelt, die auf die Qualität der Rohstoffe und die Zufriedenheit ihrer Gäste zielen. Mit Laboratorio Tortellini gibt es italienische Frischeinudeln auf der ganzen Welt. Durch den zertifizierten Tiefkühlvorgang so frisch wie gerade zubereitet und ohne Konservierungsstoffe.



L'italiana preferita dallo chef.

SURGITAL S.p.A. - via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (RA), Emilia Romagna - ITALY - tel. +39 0545 80328 - fax +39 0545 80121 - www.surgital.com - surgital@surgital.it
Surgital Informationsbüro Deutschland - Maintal - Mobil: +49 170 490 69 48 Fax: +49 6109 71 74 35

Besuchen Sie uns auf der
GAST_Salzburg
5-9.11.11
Hall 6 stand 131