



SCUOLA  
DI BARISTA

SEGAFREDO  
CAFFÈ-SEMINARE





## SCUOLA DI BARISTA

ENTDECKEN SIE MIT UNS  
DIE BETÖRENDE WELT DES CAFFÈ

### LA TEORIA - THEORIETEIL

- Segafredo Zanetti - il vero espresso italiano
- Die Welt des Caffès – von der Bohne in die Tasse
- Die 5 Segafredo M – die Zubereitung des perfekten Espresso

### L'ESPERIENZA - PRAXISTEIL

- Fühlen, riechen, schmecken – selbst ausprobieren & erleben
- Verkostung von sortenreinem Kaffee sowie verschiedenen Caffè-Mischungen
- Crema di latte – perfekter Milchschaum all'italiana
- Zubereitung italienischer Caffè-Spezialitäten
- Maschinenkunde & -pflege

### RÖSTEREIFÜHRUNG

- Blick hinter die Kulissen
- Show-Röstung

### DETAILS

- Dauer: 15.00 – 20.00 Uhr  
Teilnehmer: 5 bis max. 10 Personen  
Ort: Scuola di barista,  
Hallwang bei Salzburg  
Seminarbeitrag: EUR 99,- pro Person

### SIE HABEN IN IHREM FREUNDESKREIS CAFFÈ-INTERESSIERTE SOWIE SIE SELBST?

Dann buchen Sie doch ein **individuelles Seminar** in einer angenehmen Runde und privaten Atmosphäre gemeinsam mit Freunden, Familie, oder als Incentive für Ihre MitarbeiterInnen.

Ab 5 Personen bereiten wir Ihnen informative Stunden rund um das Thema Caffè. Wir zeigen Ihnen Tricks, geben Ihnen Hintergrundinformationen und führen Sie in die genussvolle Welt des Caffè – vom Rohkaffee bis hin zum klassischen Espresso, dem milchgeschäumten Latte Macchiato & co – ein.

Ideal auch zum Verschenken mit dem **Scuola di barista Gutschein**.

Details, Informationen und Terminvereinbarung:  
+43 662 6613820, [scuola@segafredo.at](mailto:scuola@segafredo.at)

**WIR FREUEN UNS  
AUF IHRE ANFRAGE!**





SCUOLA  
DI BARISTA



[www.facebook.com/  
SegafredoAustria](http://www.facebook.com/SegafredoAustria)

[www.segafredo.at](http://www.segafredo.at)



SEGAFREDO ZANETTI AUSTRIA GES.M.B.H.  
Hallwanger Landesstraße 10 . A 5300 Hallwang bei Salzburg  
T +43 662 6613820 . [scuola@segafredo.at](mailto:scuola@segafredo.at)