

Discover liquid coffee

Entdecken Sie Flüssigkaffee



Discover liquid coffee

CAFEA Group invites you on a travel, from the green coffee plantation hills via roasting and the aroma universe to the variety of liquid coffee applications. We put all our expertise, ideas and techniques into keeping our customers satisfied.

Come with us.

Entdecken Sie Flüssigkaffee

Die CAFEA-Gruppe möchte Sie mitnehmen auf eine Reise von den grünen Hügeln des Kaffeeanbaus über Röstung und Aromawelten bis hin zu den Verwendungsmöglichkeiten unseres Flüssigkaffees. Wir setzen all unser Wissen, unsere Ideen und Techniken ein, damit Sie zufrieden sind.

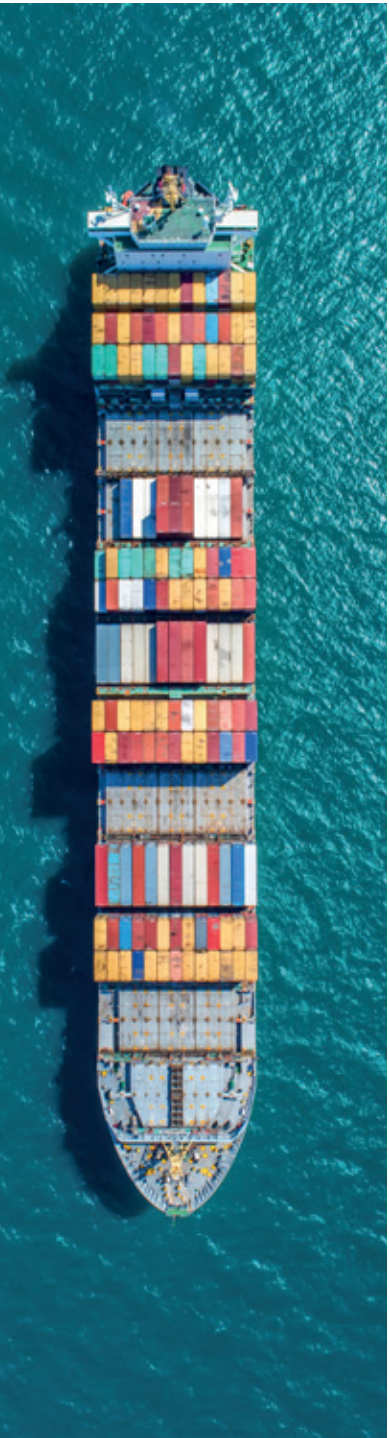
Begleiten Sie uns.











Doing Business Responsibly

As a global manufacturer of coffee beverages, we are very aware of our obligations to people and the environment. From purchasing raw materials, through production and packaging, to distribution—the entire value chain is our responsibility. In order to meet our own high standards, we take a holistic view of sustainability at all levels.

Handeln mit Verantwortung

Als global agierender Hersteller von Kaffeespezialitäten sind wir uns unserer Verpflichtung gegenüber den Menschen und der Umwelt bewusst. Vom Einkauf der Rohstoffe über die Produktion und Abpackung bis hin zur Distribution – die gesamte Wertschöpfungskette obliegt unserer Verantwortung. Um unseren Ansprüchen gerecht zu werden, betrachten wir Nachhaltigkeit auf allen Ebenen ganzheitlich.





**COFFEE
IS OUR SPECIALTY**





Coffee Is Our Speciality

Did you know that coffee has more individual flavours than wine? So far, over 800 aromatic compounds have been discovered in the “black gold”. The wide range of flavour profiles and the invigorating effect of the caffeine are what make coffee so special.

The two most economically important species of coffee are *Coffea arabica* (Arabica) and *Coffea canephora* (Robusta). Arabicas provide the fine coffee aroma, have greater acidity, can develop sweet and fruity notes and generally contain less caffeine than Robusta varieties. When using Robustas you get a full-bodied cup with rich coffee flavour, a strong bitter note, and a relatively high caffeine content.

Our experts from the green coffee purchasing department are always on the lookout for coffee beans of exquisite quality from the best growing regions in the world. To accomplish this, we make use of the relationships, cultivated over decades, that we have with our partners in the most important countries of origin.

Kaffee ist unsere Kernkompetenz

Wussten Sie, dass Kaffee mehr Aromen besitzt als Wein? Über 800 Aromastoffe wurden bisher im „schwarzen Gold“ entdeckt. Das breite Spektrum an Geschmacksprofilen und die aktivierende Wirkung des Koffeins machen Kaffee zu etwas ganz Besonderem.

Die zwei wirtschaftlich bedeutendsten Vertreter der Kaffeepflanze sind *Coffea arabica* (Arabica) und *Coffea canephora* (Robusta). Arabicas liefern das feine Kaffeearoma, sind säurereich und können süße und fruchtige Noten entfalten. Robusta enthält mehr Koffein und sorgt für einen vollen Kaffeegeschmack mit kräftiger Bitternote.

Unsere Experten aus dem Rohkaffee-Einkauf sind stets auf der Suche nach Kaffeebohnen erlesener Qualität aus den besten Anbaugebieten der Welt. Dazu nutzen wir jahrzehntelange gepflegte Beziehungen zu unseren Partnern in den wichtigsten Ursprungsländern.





It's the Roast that Makes the Flavour

Roasting the green coffee beans is surely the most important step in the production of liquid coffee, because this is where the irresistible flavour and pleasing acidity are formed. The roasting time and temperature must be carefully chosen according to the type of coffee and the desired flavour profile of the liquid coffee.

To begin with, the beans dry and change colour from green to light brown. The steam pressure in the beans rises and breaks down the cell walls. This loud cracking is called "first crack". For a light roast, the roasting ends after the first crack, while stronger espresso is roasted for a few more minutes until the "second crack".

Our experienced master roasters know exactly what to look out for, and make sure that each coffee bean gets the time and temperature it deserves.

Die Röstung macht das Aroma

Das Rösten des Rohkaffees ist der wohl wichtigste Schritt bei der Herstellung von Flüssigkaffee, denn hier bildet sich das unwiderstehliche Aroma und die angenehme Säure. Je nach Kaffeesorte und gewünschtem Aromaprofil der Flüssigkaffees müssen Röstdauer und -temperatur sorgfältig gewählt sein.

Zu Beginn trocknen die Bohnen und ändern die Farbe von grün zu hellbraun. Der Dampfdruck in den Bohnen steigt an und lässt die Zellwände aufbrechen. Dieses laute Knacken nennt man „First Crack“. Für einen milden Kaffee wird die Röstung nach dem First Crack beendet, starker Espresso wird noch einige Minuten bis zum „Second Crack“ geröstet.

Unsere erfahrenen Röstmeister wissen genau, worauf es ankommt und sorgen dafür, dass jede Kaffeebohne die Zeit und Temperatur bekommt, die sie verdient.

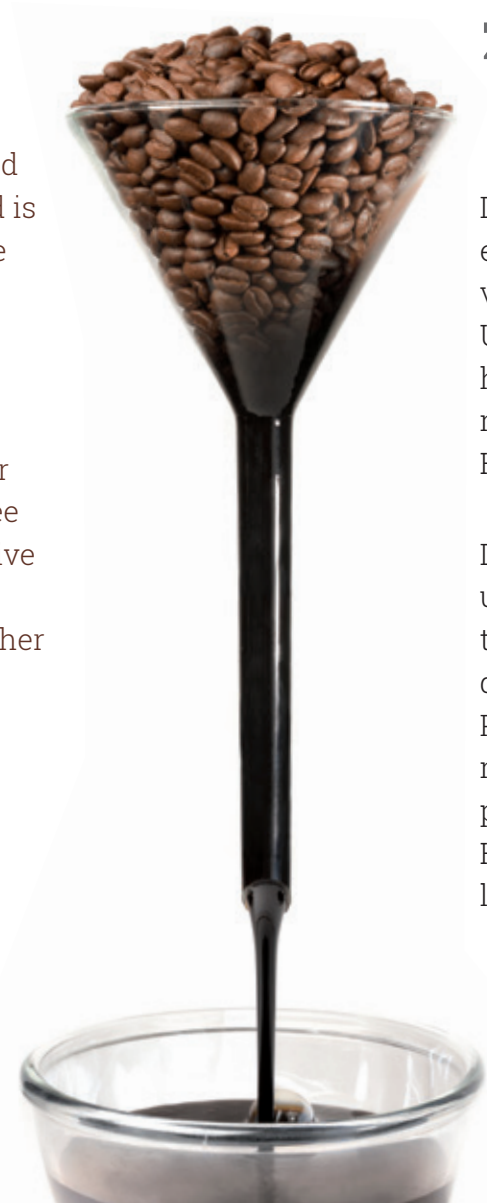




From Roasted Coffee to Liquid Coffee

The roasted beans are processed in a specially developed fresh-brewing method and refined into liquid coffee. Our method is comparable to brewing in a filter machine at home. The liquid coffee is then gently cold-concentrated.

Thanks to our special extraction method and the immediate transfer into chilled or deep-frozen bulk containers, we guarantee the full roasted coffee flavour for innovative products of the food processing industry. Our entire product portfolio contains neither additives nor preservatives and is made exclusively from coffee and water.



Vom Röstkaffee zum Flüssigkaffee

Die gerösteten Bohnen werden im eigens entwickelten Frischbrühverfahren weiterverarbeitet und zu flüssigem Kaffee veredelt. Unsere Methode ist vergleichbar mit dem haushaltsüblichen Aufbrühen in einer Filtermaschine. Im Anschluss wird der flüssige Kaffee schonend kalt aufkonzentriert.

Durch unser spezielles Verfahren und die umgehende Abfüllung in gekühlte oder tiefgekühlte Großgebinde garantieren wir das volle Röstkaffee Aroma für innovative Produkte der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie. Unser gesamtes Produktportfolio enthält weder Zusatz- noch Konservierungsstoffe und wird ausschließlich aus Kaffee und Wasser hergestellt.



**A WORLD OF
FLAVOUR...**



The SCA Coffee Taster's Flavor Wheel

Licensed under Creative Commons CC BY-NC-ND

Specialty Coffee Association

Our Liquid Coffees: A World of Flavour

In order to give you an impression of how our liquid coffees taste we present some selected varieties from our range on the following pages. With the help of the displayed coffee flavour wheel, you can discover and become more aware of the various flavour profiles.

Die Geschmackswelt unserer Flüssigkaffees

Um Ihnen einen Eindruck zu verschaffen, wie unsere flüssigen Kaffees schmecken, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten ausgewählte Sorten aus unserem Sortiment vorstellen. Mit Hilfe des dargestellten Aromarads für Kaffee können Sie die unterschiedlichen Geschmacksprofile bewusster entdecken.

Arabica Premium

100% Arabica coffee from South America, velvety smooth taste, delicate tartness with fruity aromas of pear and berries, and a hint of dark chocolate.

100% Arabica-Kaffee aus Südamerika, samtig weicher Geschmack, leicht säurebetont mit fruchtigen Aromen von Birne und Beeren sowie einer Note aus Bitterschokolade.





Arabica Espresso

Strong, lightly smoky undertones and full flavour, with a lovely spicy aroma coupled with notes of berries and dark chocolate are the hallmarks of this 100% Arabica blend from South and Central America.

Kräftig, leicht rauchig und voller Geschmack mit anmutig würzigem Aroma sind neben Beeren und Bitterschokolade das Markenzeichen dieser 100% Arabica-Mischung aus Süd- und Mittelamerika.









Robusta Espresso

100% Robusta coffee, dark roasted, smoky and strong. It particularly stands out for its exquisite richness, full body, toasty aroma and distinct notes of thyme and dark chocolate.

100% Robusta-Kaffee dunkel geröstet, sticht besonders mit edler Fülle, einem sehr guten Körper und leicht rauchigen oder toastigen Aroma hervor.

Arabica Robusta Premium Blend

A balanced aroma of apple and melon as well as the harmonious tartness of lime and currants are what distinguish this much-loved Arabica-Robusta blend.

Ausgewogenes Aroma aus Apfel und Melone sowie eine feine Säure von Limone und Johannisbeeren zeichnen diesen beliebten Arabica-Robusta-Blend besonders aus.





Cold Brew

The trend drink with a high caffeine content is gently cold-extracted from 100% Arabica beans for up to 12 hours. Its strong, nutty aroma with a hint of dark chocolate deserves special mention, balanced with a delicate acidity and subtle notes of vanilla and oregano.

Das Trendgetränk mit hohem Koffeingehalt wird bis zu 12 Stunden schonend aus 100% Arabica-Bohnen kalt extrahiert. Hervorzuheben ist sein kräftiges nussiges Aroma mit einem Hauch von Zartbitter, abgestimmt mit feinsten Säure und leichten Noten von Vanille und Oregano.







**WE KNOW HOW
TO BREW COFFEE**





Production of the Highest Calibre

Coffee is a luxury product and this is exactly how we treat it. Thanks to our employees' many years of experience and the continuous modernisation and enhancement of our production plant technology, we achieve the superb results that our customers have come to appreciate. This is always done with a view to energy-efficient and sustainable production.

Produktion auf höchstem Niveau

Kaffee ist ein Luxusgut und genau so behandeln wir ihn. Durch langjährige Erfahrung unserer Mitarbeiter und laufende Modernisierung und Weiterentwicklung unserer Anlagentechnik erzielen wir optimale Ergebnisse, die unsere Kunden zu schätzen wissen. Dies geschieht immer unter dem Aspekt, energetisch sinnvoll und nachhaltig zu produzieren.





Quality in Every Flavour

For us, quality is a personal commitment, as well as giving us the great feeling of being able to guarantee product uniformity and the highest standards at all times. Our products are constantly monitored by our in-house testing laboratory, with the focus always being on the taste. We use state-of-the-art laboratory equipment for our research, which includes complex flavour analysis in all its stages.

The organisational framework for the realisation and implementation of our quality policy is shaped by our quality management. Certification of the QM system serves to ensure product quality and compliance with standards and customer requirements.

Qualität in jeder Geschmacksrichtung

Qualität ist für uns freiwillige Selbstverpflichtung und das gute Gefühl, zu jeder Zeit gleichbleibende Eigenschaften auf höchstem Niveau zusichern zu können. Unsere Produkte werden ständig durch unser hauseigenes Prüflaboratorium überwacht, der Geschmack steht dabei immer im Vordergrund. So erforschen wir mit hochmoderner Laborausstattung unter anderem die komplexe Aromaanalytik in all ihren Stufen.

Den organisatorischen Rahmen zur Verwirklichung und Umsetzung unserer Qualitätspolitik bildet unser Qualitätsmanagement. Die Zertifizierung des QM-Systems dient der Sicherung der Produktqualität und der Einhaltung von Standards sowie Kundenanforderungen.





Product Development and Innovation

Our creative team is made up of a wide variety of disciplines that complement each other perfectly. From process engineers to chemists, they form an innovative and highly motivated team that drives product development. Thanks to the associated pilot plant, where the essential steps of our coffee production can be reproduced, we are always in a position to tackle challenges of all kinds.

Produktentwicklung und Innovation

Unser kreatives Team setzt sich aus den unterschiedlichsten Fachrichtungen zusammen. Von Verfahrenstechnikern bis hin zu Chemikern ergänzt sich der Fachbereich zu einem innovativen und hochmotivierten Team, das Produktentwicklungen vorantreibt. Durch das angeschlossene Technikum, in dem sich die wesentlichen Schritte unserer Kaffeeproduktion nachstellen lassen, sind wir jederzeit in der Lage, Herausforderungen aller Art anzugehen.



MAX. GROSS 22 500 KG
TARE 7 100 LBS
2 850 KG
6 280 LBS

MAX. GROSS 22 500 KG
TARE 7 100 LBS
2 850 KG
6 280 LBS

MAX. PAYLOAD 20 100 KG
45 070 LBS

22 500 KG
50 000 LBS
2 850 KG
6 280 LBS

MAX. GROSS 22 500 KG
TARE 7 100 LBS
2 850 KG
6 280 LBS



Packaging Formats

Take advantage of our various packaging options:

- Wide selection of standard varieties of coffee
- Products are in stock and have short delivery times
- Aseptic packaging guarantees long shelf life
- Resealable containers
- All varieties are available chilled and frozen



Verpackungsformen

Profitieren Sie von unseren unterschiedlichen Verpackungsmöglichkeiten.

- Große Auswahl verschiedener Standard-Kaffeesorten
- Produkte sind vorrätig und haben kurze Lieferzeiten
- Aseptische Verpackung garantiert lange Haltbarkeiten
- Wiederverschließbare Gebinde
- Alle Sorten sind gekühlt und tiefgekühlt verfügbar

Tanker Tankzug	5,000 - 20,000 kg
IBC Tank IBC-Container	900 kg
Bag-in-Box	20 kg
Canister Kanister	20 kg
Reefer Container	20' and 40'





The Raw Material of the Future

At an early stage, we invested in technologies for energy and heat recovery and kitted out our production site in Berlin with a combined heat and power cogeneration (CHP) facility. For years, we have been using coffee grounds as fuel to produce our coffee extracts, thereby sparing the environment as we avoid having to use more polluting energy sources. Today we can already produce climate-neutral liquid coffee and offer it to our customers.

Apart from that, we are working on several projects to make even better use of the compounds in our coffee grounds for further industrial processing, in order to manufacture innovative materials and sustainable products for the future.

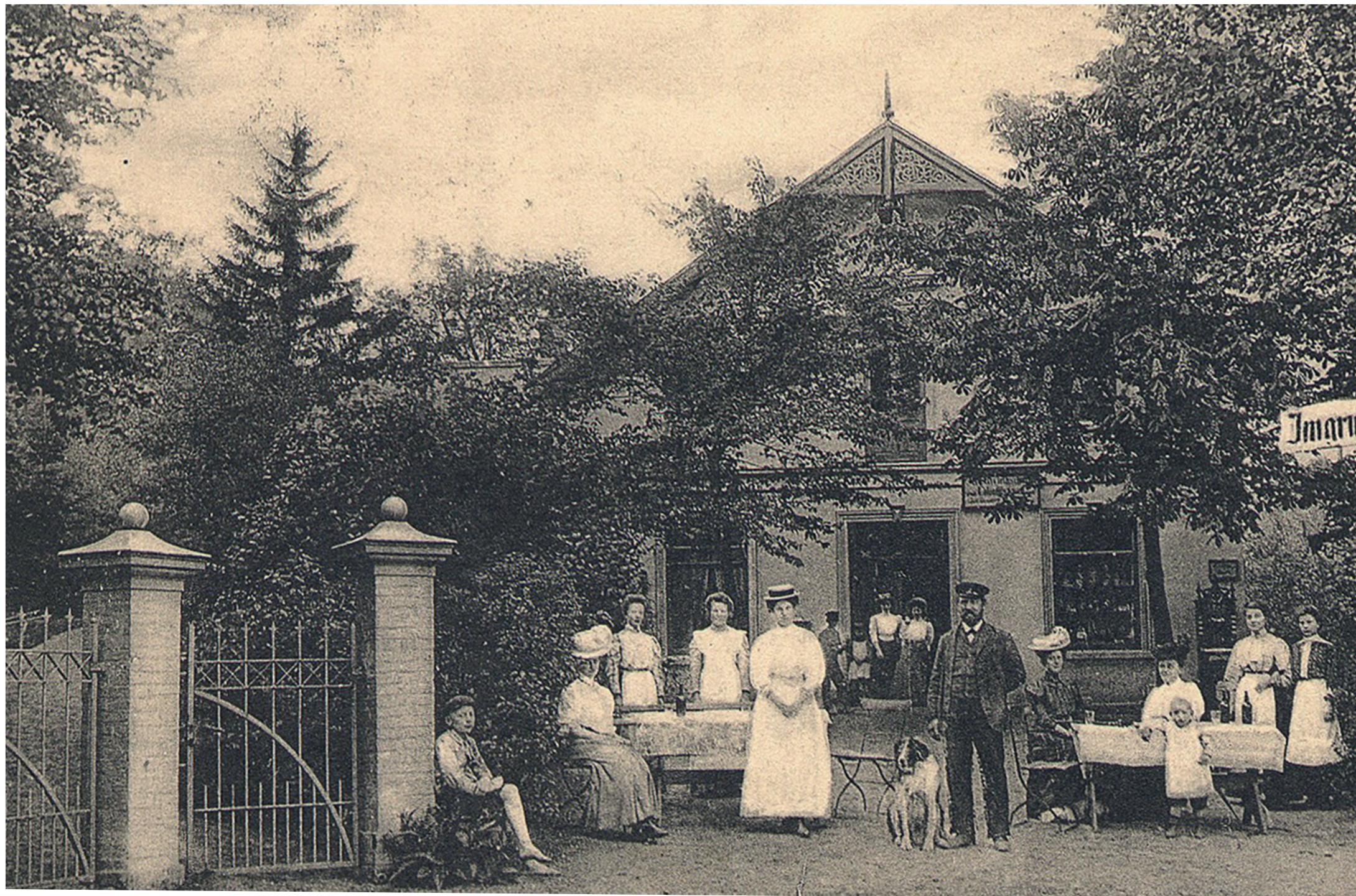
Ein Rohstoff für die Zukunft

Wir haben bereits frühzeitig in Technologien zur Energie- und Wärmerückgewinnung investiert und unser Produktionsstandort in Berlin mit einer Kraft-Wärme-Kopplungsanlage ausgestattet. Zur Herstellung unserer Kaffeeextrakte nutzen wir seit Jahren Kaffeesatz als Brennstoff und sparen dadurch für die Umwelt mehr belastende Energieträger ein. Schon heute können wir Flüssigkaffee klimaneutral produzieren und unseren Kunden anbieten.

Darüber hinaus arbeiten wir in mehreren Projekten daran, die Bestandteile unseres Kaffeesatzes für die weitere industrielle Verarbeitung noch besser nutzen zu können, um innovative Materialien und nachhaltige Produkte für die Zukunft herzustellen.



**PLEASED
TO MEET YOU**





Over a Hundred Years of Experience

The story of the CAFEA Group begins in the year 1896. Johann Dietrich Rothfos is running his little café “Im grünen Thal” (“in the green valley”) in St. Magnus on the outskirts of Bremen. It’s here that he sells imported goods from European colonies, including green coffee beans straight out of the sacks from their countries of origin.

From the simple idea to sell coffee that you could roast in a frying pan yourself, emerged an international company with more than 1,700 employees. Today the CAFEA Group is one of the leading producers of instant coffees, and we look back on the history of our family business with a certain Hanseatic pride.

Erfahrung seit mehr als 100 Jahren

Die Geschichte der CAFEA-Gruppe beginnt im Jahr 1896. In St. Magnus bei Bremen betreibt Johann Dietrich Rothfos sein kleines Café „Im grünen Thal“. Hier verkauft er Kolonialwaren, darunter auch grünen Rohkaffee direkt aus den Säcken der Ursprungsländer.

Aus der Idee, Kaffee zum Selbströsten in der Bratpfanne zu verkaufen, entsteht ein international tätiges Unternehmen mit mehr als 1.700 Mitarbeitern. Heute ist die CAFEA-Gruppe einer der führenden Produzenten von Kaffeeextrakten und wir blicken mit hanseatischem Stolz auf die Geschichte unseres Familienunternehmens.





The CAFEA Group

Bernhard Rothfos started his internationally renowned green coffee business in 1922, and together with leading coffee roasters founded the Deutsche Extrakt Kaffee (DEK) in Hamburg in 1955. His son, Jan Beernd Rothfos, founded the current CAFEA GmbH in 1981. The holding company, which coordinates production operations, is still run as a family company today.

Within the CAFEA Group, our high-performance production plants in Germany, Poland, England and Belgium produce soluble coffees and coffee drinks as well as various kinds of liquid coffee. We specialise in manufacturing our customers' products and supplying them to leading trading houses around the world, as well as to national and international companies across the entire food and beverage industry.

Die CAFEA-Gruppe

Bernhard Rothfos begann 1922 seinen international bekannten Rohkaffeehandel und gründete 1955 zusammen mit führenden Kaffeeröstern die Deutsche Extrakt Kaffee (DEK) in Hamburg. Sein Sohn Jan Beernd Rothfos gründete 1981 die heutige CAFEA GmbH. Die Holding zur Koordinierung der Produktionsbetriebe wird bis heute als Familienunternehmen von Jan Beernd Rothfos und seiner Tochter Nina Rothfos geführt.

Innerhalb der CAFEA-Gruppe produzieren leistungsstarke Werke in Deutschland, Polen, England und Belgien lösliche Kaffees und Kaffeegetränke sowie flüssigen Kaffee unterschiedlicher Couleur. Wir haben uns darauf spezialisiert, die Produkte unserer Kunden herzustellen und beliefern führende Handelshäuser dieser Welt sowie national und international tätige Unternehmen der gesamten Lebensmittel- und Getränkeindustrie.



HAMBURG, BERLIN,

ST. LOUIS, LONDON,

KAPPELN, SKAWINA,

MOSCOW, BEIJING

We are at your service

Do you have any questions or suggestions? Would you like to find out more about our product range or learn more about our company? Then feel free to drop us a line or give us a call. We look forward to hearing from you.



CAFEA GmbH

Am Sandtorkai 2, D-20457 Hamburg
Tel. +49-40-378 -890
E-Mail info@cafea.com

Wir sind für Sie da

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Möchten Sie sich über unser Sortiment informieren oder mehr über unser Unternehmen erfahren? Dann schreiben Sie uns gerne oder rufen Sie einfach an. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Sales office Berlin
Tel. +49-30-600 97-0
E-Mail info@dek-berlin.de

Credits | Impressum

Discover liquid coffee | Entdecken Sie Flüssigkaffee

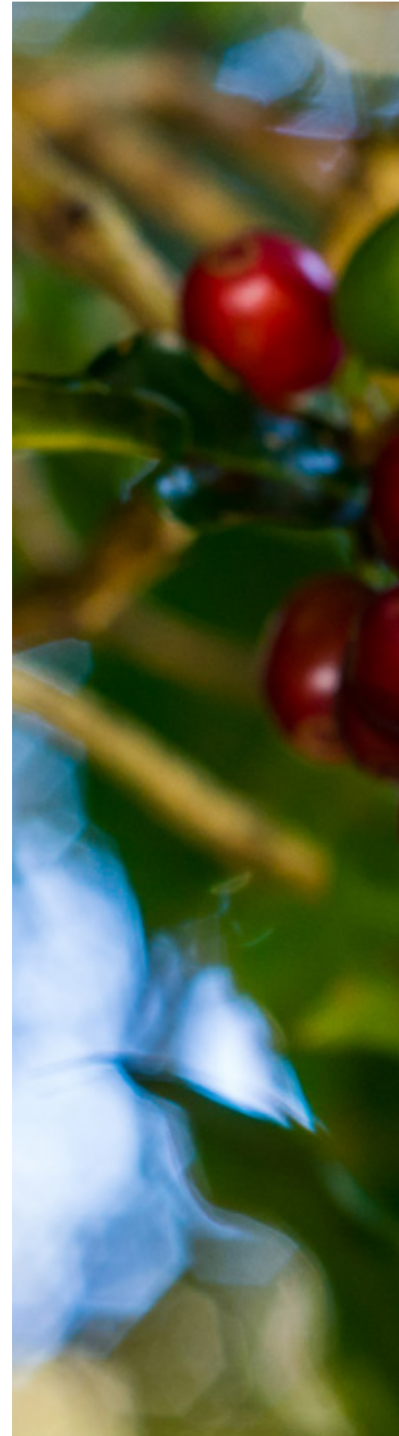
Published by | herausgegeben von der Cafea Group, Berlin 12/2020

Idea, concept + texting | Idee, Konzeption + Texte: DEK Berlin

Cover design, layout + typesetting | Umschlaggestaltung, Layout + Satz: hexabinær, Berlin

Copyright of imagery | Bildnachweis:

- Crumb, Berlin/Potsdam (Cover photo, p. | S. 21, 23, 24, 27, 29, 39, 40)
- Tobias Machhaus, Berlin (14, 15, 32, 34, 39)
- Cafea Archive, Hamburg (8, 44, 46)
- Unsplash: Lex Sirikiat (36)
- iStock: loveischiangrai (4); andresr, Chalermchonchan Chanporn, eyewave, MAGNIFIER (6); amriphoto (10); gunnar3000 (12); nespix (38); PytyCzech (48)
- Shutterstock: AlexanderLipko, Svetlana Cherruty (36)
- Adobe Stock: gunnar3000 (12); Igor Klimov (36)







info@cafea.com

