

Skutečně dokonalá káva.



HALLO.



S láskou pro kávu.

*Pravidlo první: Děláme
kávu pro ambiciózní zákazníky.*

Nechte se ovládnout dokonalou harmonií výrazného aroma a lahodné chuti a poznejte tradici kávy Naber, kterou uchováváme již více než 100 let. Pokud vám šálek čerstvé kávy při prvním doušku zachutná, a čistý požitek na chvíli zastaví čas, a pokud jsou naši zákazníci přesvědčeni a nadšeni, tak přišel moment, který vede k jediné myšlence:

Naber HALLO.
WIEN 1908

Pro opravdové znalce.

*Pravidlo druhé:
Připravujeme kávu se skutečnou láskou.*

Když před 100 lety otevřel Georg Naber ve Vídni svůj první krámek s kávou, vzplanula vášně, se kterou se pražení vybraných kávových směsí věnujeme i dnes. Vychutnejte si naše malá uměleckádila, která si vás získají svou vytříbenou chutí

a neopakovatelným aroma, ať už si kávu dopřáváte výjimečně, nebo patříte k náročným požitekářům. Naše jméno zaručuje řemeslo, kvalitu a dokonalost, proto také pečlivě vybíráme zákazníky, kteří by tuto vášně chtěli sdílet s námi.



Z naší tradice vyrábět výhradně skvělou kávu vznikla také nejmladší produktová řada Marco Salvatori. Touto směsí oplňujeme sortiment o elegantní italskou interpretaci klasického espresso. Naše vysoké kvalitativní nároky a bezpodmínečná odevzdanost dodávat našim zákazníkům výhradně prvotřídní druhy

káv z naší manufaktury Naber Kaffee, jsou nejjednodušším způsobem jak říci: Nikdy nepřestaneme být lepšími.

Naber HALLO.
WIEN 1908



Milovníkem kávy Naber z přesvědčení:
Marco Salvatori,
jednatel firmy Naber





Přesnost:
20-25

veřin trvá, než kávovar připraví dokonalý šálek espressa.

Celistvost chuti:

Využíváme 60 let starý bubnový pražičí stroj, ve kterém při pražení ztrácí surová káva až 19 % původní váhy. Díky tomu je její chuť celistvá v každém zrnku.

Poctivých:
23 minut

Tak dlouho trvá, než naše jemné kávové směsi dosáhnou při nízkých teplotách pražení dokonalého výsledku. Požitek vzniká pomocí času.

Při výrobě ctíme:
Tradici

a řemeslo – v každém kroku několika generacemi ověřených výrobních postupů.

Chutě z celého světa.

Pravidlo třetí:

Připravujeme jen takovou kávu, která chutná výborně.



Viedeňské druhy: Naše elegantní aromatické směsi jsou stvořeny k přípravě dokonalého tradičního espressa. Kávu nevyrobíme v cenových ani kvalitativních třídách, orientujeme se na různé variace s nejvyššími nároky. To je káva z Vídně. S chutí z celého světa.

Italské druhy: To je espresso v nejušlechtlejším podání – řady Marco Salvatori slibují opravdovou italskou kávovou kulturu extra třídy. Ušlechtilý značkový produkt pro vaše zhyčkané hosty.



Naším zákazníkům.

Pravidlo čtvrté:

Naše zákazníky hýčkáme časem a pozorností



Šálek dobré kávy nevytváří pouze dobré vztahy, ale i stálé zákazníky a dlouholeté hosty. Jaké je naše tajemství spokojenosti zákazníků? Je to prosté – čas a pozornost. Každou objednávku doručujeme osobně, nezáleží na tom, jestli čítá jen několik málo produktů. Při předání vám rádi pomůžeme s kontrolou a údržbou kávovaru či nastavením mlýnku a věnujeme pozornost tomu, aby byl výsledek vždy dokonalý.

Naber HALLO.
WIEN 1908



Zkušenost k nezaplacení.

*Pravidlo nejdůležitější:
Vaše spokojenost je pro nás prioritou.*

Naším nejdůležitějším úkolem je především naprostá spokojenost vás – našich vážených zákazníků z řad kaváren, restaurací a hotelů. Na základě mnohaletých zkušeností pomáháme našim zákazníkům s výběrem vybavení a jeho pravidelnou údržbou, odbornou poradenskou činností, proškolením personálu i přípravou dokonalé kávy, která přesvědčí o kvalitě značky Naber i vaše hosty.

A protože tato kvalita řemesla, vášně a zkušenosti je k nezaplacení, děláme to pro vás s radostí a zdarma.



naber.cz

Odvažte se k novému
začátku.



HALLO.

Naber CZ, s.r.o., Pod Letištěm 854/26
779 00 Olomouc - Neředín

T +420 739 404 868 | vaclav.kouril@naber.cz | www.naber.cz