

TRISKELE-Kaffee ...

- ist ein Projekt in Zusammenarbeit mit **60 Grad® – Die Kaffeerösterei GmbH** aus Pattensen. Wir als TRISKELE-Wennigsen unterstützen ökologische, nachhaltige und faire Produkte und freuen uns, dass wir als Kooperationspartner fungieren dürfen.
- stärkt den Zusammenhalt und die Vielfalt unserer Werkstattgemeinschaft, denn durch die Zusammenarbeit mit **60 Grad® – Die Kaffeerösterei GmbH** sind neue Tätigkeitsfelder sowie Arbeitsplätze entstanden.
- transportiert Emotionen, denn hinter dem Projekt stehen viele Menschen, die sich täglich mit Leidenschaft für die beste Kaffee-Qualität einsetzen.

60 Grad® – Die Kaffeerösterei GmbH
www.60grad.com



Unseren TRISKELE-Kaffee sowie weitere Produkte finden Sie sowohl in unserem Werkstattladen als auch bei Uta Bothe, **Werkstattgalerie Uta Bothe**

Hirtenstr. 1 / Ecke Hauptstraße
30974 Wennigsen
Tel: 0 51 03-5 03 51 26

www.werkstattgalerie-bothe.de

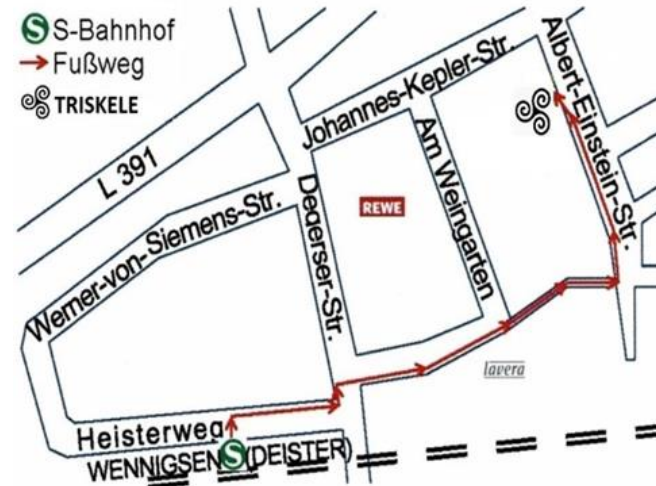


Sie erreichen uns

Adresse: Albert-Einstein-Straße 2f-h
30974 Wennigsen
Telefon: 05103 50325-50
Fax: 05103 50325-60
E-Mail: kontakt@triskele-wennigsen.de
Internet: www.triskele-wennigsen.de

Gute Erreichbarkeit mit der S-Bahn

Die TRISKELE-Wennigsen gGmbH befindet sich nur 700 Meter vom Bahnhof Wennigsen entfernt.



©2018 TRISKELE-Wennigsen gGmbH

TRISKELE-Kaffee



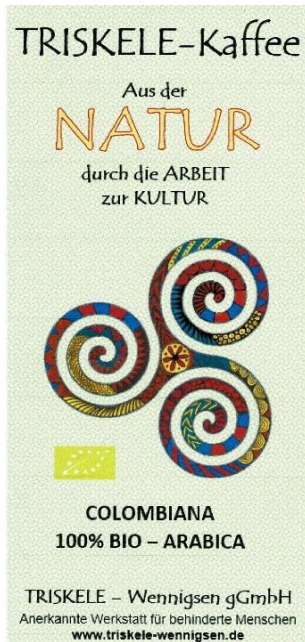
Ökologisch, nachhaltig und fair



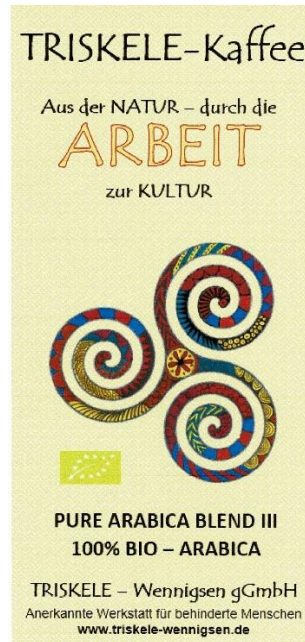
„Aus der Natur –
durch die Arbeit –
zur Kultur“

TRISKELE-Wennigsen gGmbH
Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen
www.triskele-wennigsen.de

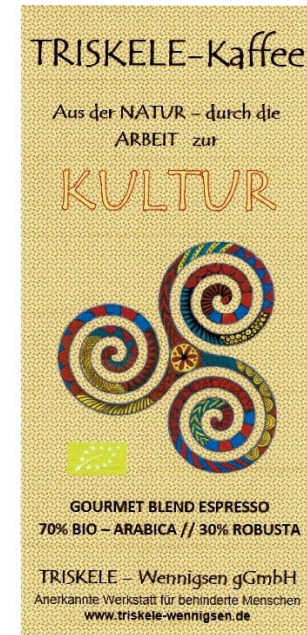
TRISKELE-Kaffee **NATUR**



TRISKELE-Kaffee **ARBEIT**



TRISKELE-Kaffee **KULTUR**



Beutel 500g	13,15€
Beutel 250g	7,75€
Beutel 100g	4,50€

Ganze Bohnen oder gemahlen

100% Bio-Arabica

Ursprungland Kolumbien, Region Tolima, Valle del Cauca

Anbauhöhe: 1500 – 1900 m

Tassenprofil: mit süßen Noten von Mandeln, Melone und cremigen Karamellnachgeschmack.

Beutel 500g	13,15€
Beutel 250g	7,75€
Beutel 100g	4,50€

Ganze Bohnen oder gemahlen

100% Bio-Arabica

Ursprungland Mexiko, Kolumbien, Peru

Anbauhöhe: 1400 – 2000 m

Tassenprofil: mit süßen Noten von Vanille, Karamell, Nüssen und Schokolade mit Nachgeschmack von Steinobst.

Beutel 500g	13,15€
Beutel 250g	7,75€
Beutel 100g	4,50€

Ganze Bohnen oder gemahlen

70% Bio-Arabica / 30% Bio-Robusta

Ursprungland Mexiko, Peru, Guatemala, Indien

Tassenprofil: vollmundiger Körper mit Noten von braunen Zucker, Kakao und Wallnusschokolade.

