



Wasseroptimierung für Heißgetränke –
immer auch eine Frage des guten Geschmacks

Eine besondere Leidenschaft verbindet

Das Potenzial von Wasser voll ausschöpfen

Kaffees und andere Heißgetränke sind wichtige Umsatzbringer in Gastronomie und Vending. Cold filtered Coffee liegt im Trend, Espresso und Kaffee Latte sind fest etabliert, das Premium-Vending wächst und feine Tees kommen groß raus. Branchenkenner wissen: In diesem Segment lässt sich gutes Geld verdienen – wenn die Qualität stimmt und die anspruchsvollen Kunden überzeugt. Und: Wasser spielt dabei eine wichtige Rolle.

Freiheit für die Aromenfülle

Charakter und Aromenvielfalt von Heißgetränken hängen entscheidend von der Qualität des Wassers ab, das mit bis zu 98% Hauptbestandteil von Kaffee, Tee und Co. ist. Wasserhärte, pH-Wert und die enthaltenen Mineralien beeinflussen die Sensorik des Endproduktes. Um geschmacklich hervorragende Heißgetränke herzustellen, muss man das Rohwasser aus der Leitung optimieren. Am besten mit Filtersystemen von BWT water+more, die Rohwasser nicht nur von unerwünschten Begleitstoffen befreien, sondern auch durch spezielle Technologien zum Beispiel dafür sorgen, dass der Mineralienhaushalt im Wasser stimmt und sich Kaffee- und Tee-Aromen zur vollen Entfaltung kommen.

Kenner setzen auf Kalkschutz und Geschmack

Guter Kalkschutz ist Pflicht bei Wasserfiltern. Die Sensorik ist die Kür. Beide zusammen ergeben das Erfolgsrezept für den Heißgetränke-Markt. Als weltweit erster Wasserfilterhersteller hat sich BWT water+more der Geschmacksfrage beim Wasser gewidmet und technologisch ausgereifte Lösungen entwickelt, die beides können: effizienten Maschinenschutz leisten und Heißgetränke geschmacklich bestens aufstellen. Unabhängig vom Point of Use und der ursprünglichen Beschaffenheit des Rohwassers. Für mehr Erfolg im Gastro- und Vending-Business.



Erfolgsfaktoren für die Herstellung Ihrer Heißgetränke:

- perfektes Wasser, mit bis zu 98% Hauptbestandteil jedes Heißgetränks
- hochwertige Zutaten
- optimale Technik



Immer die passende Lösung parat

BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktsortiment zur Optimierung von Wasser in Gastronomie und Vending und hat damit immer die passende Lösung für beste Ergebnisse parat. Mit BWT-gefiltertem Wasser können Baristas, Gastronomen und Vending-Operatoren Charakter, Flavour und Aromenvielfalt von Kaffeespezialitäten perfekt herausarbeiten und der Bohne das Maximum an Geschmack und Umsatz entlocken.

Ökonomisch interessant

Die Filter von BWT water+more arbeiten mit der High-Efficiency-Technology (HET) und setzen ganz neue Maßstäbe in Sachen Effizienz, Filterkapazität und Sicherheit: Sie filtern Rohwasser selbst in Großmengen gleichbleibend zuverlässig. Auf diese Weise mindern sie das Korrosionsrisiko und schützen die wertvolle Maschinenteknik wirksam. Wartungs- und Reparatur-Intervalle werden unmittelbar reduziert, Betriebskosten gesenkt. Beste Voraussetzungen für wirtschaftlich erfolgreiches Arbeiten.

Innovative BWT Magnesium Technologie

Weil Magnesium wichtiger Geschmacksträger in allen Heißgetränken ist, hat BWT water+more die innovative Filterkerze BWT bestmax PREMIUM entwickelt: Das preisgekrönte Filtersystem ist mit der patentierten BWT Magnesium Technologie ausgestattet, die den Geschmacksträger Magnesium passgenau an das Wasser abgibt, während sie den stumpf schmeckenden Kalkbildner Kalzium ausfiltert. So können sich Spitzenaromen im Kaffee und Tee bestens entfalten und Espresso erhalten eine feinporige, stabile Crema.

Nichts als pures Wasser mit BWT bestmax BALANCE

Kaffeeprofis verlangen immer öfter ein sehr reines Wasser, das die Sensorik aller damit hergestellten Getränke auf das höchste Level bringt. BWT bestmax BALANCE zaubert als erste Filterkerze der Welt nichts als pures Wasser. Die kompakte Filterkerze versetzt Wasser wieder in seine ursprüngliche Balance: Es ist frei von Zusätzen wie Natrium, Kalium oder Phosphaten und dank des innovativen Silber-Adsorbers sogar frei von Silber. Sein pH-Wert hat Ideal-Werte und beschert Heißgetränken in der anspruchsvollen Gastronomie und im Premium-Vending höchste sensorische Güte. Damit katapultiert BWT bestmax BALANCE Kaffee- und Teeliebhaber in ganz neue Geschmacksdimensionen und sichert Anwendern gleichzeitig höchste Filterkapazitäten und besten Maschinenschutz.

Einzigartige Produktlösungen von BWT water+more

Einzigartige Filtrationslösungen für die Wasseroptimierung in der Gastronomie – dafür stehen unsere Produkte:

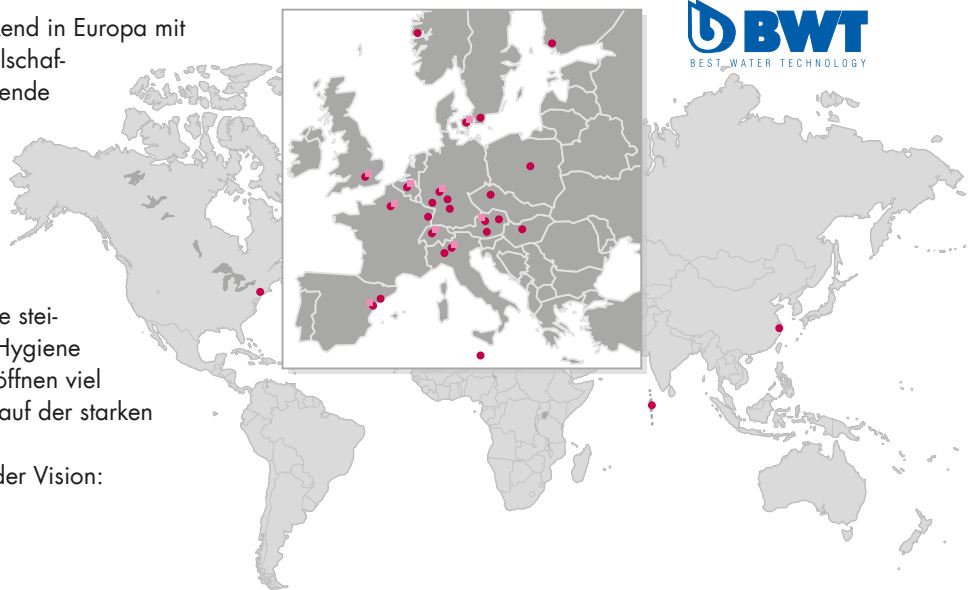
- BWT bestmax – der Allrounder
- BWT bestprotect – der Schützer
- BWT bestmax PREMIUM – der Geschmacksexperte
- BWT bestmax BALANCE – der Natürliche

Mit diesen Produkten von BWT water+more können Sie jedes Wasser an jedem Ort und für alle Anwendungen in der Gastronomie zielgerichtet optimieren. Nutzen Sie die Erfahrung und die Technologien von BWT water+more, um Ihren Betrieb und Ihre Prozesse effizient mit dem optimalen Wasser zu versorgen. Erfahren Sie mehr unter www.bwt-wam.com.



BWT – die international führende Wassertechnologie-Gruppe

Die BWT-Gruppe ist heute flächendeckend in Europa mit eigenen Tochter- und Beteiligungsgesellschaften präsent. Wasser- und umweltschonende Technologie sowie ein internationales Nachhaltigkeitsmanagement im Hinblick auf Kunden, Mitarbeiter, die Umwelt, Marktpartner und die Gesellschaft bilden Verantwortung und sind Auftrag für das Unternehmen. Das Lebenselixier Wasser und die steigenden Ansprüche an die Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Leben eröffnen viel versprechende Aufgaben. Aufbauend auf der starken europäischen Marktposition arbeitet BWT konsequent an der Realisierung der Vision: Water technology for a better life!



Hersteller:
BWT water + more GmbH
Walter-Simmer-Str. 4 · A-5310 Mondsee
Tel.: +43 6232 5011-1164
office@bwt.at · info@bwt-filter.com

Vertrieb:
BWT water+more Deutschland: info@water-and-more.de · Tel.: +49 611 58019-0
BWT water + more Austria: kundenservice.wm@bwt-group.com · Tel.: +43 6232 5011-1164
BWT Aqua AG Schweiz: info@bwt-aqua.ch · Tel.: +41 61 755 88 99

www.bwt-wam.com


water + more