



COFFEE

The brand behind your brand



Liquid Coffee Concentrate Next Gen Coffee

KEY USE CASES ACROSS CHANNELS AND OCCASIONS

Focus on cold consumption

- Iced coffee / iced latte
- Cold brew & frappé
- With milk or plant-based alternatives

Versatile applications

- Suitable for hot and cold use
- For home use, foodservice & convenience
- Individually adjustable dosing

Expansion into new consumption occasions

- Cocktails (e.g. espresso martini)
- Desserts & frozen yoghurt
- Sauces / toppings
- Ready-to-drink & on-the-go



DESIGNED FOR CONSUMERS DRIVING GROWTH IN COLD COFFEE AND CONVENIENCE

- Core consumer base: **younger adults (16-35)** driving growth in cold coffee and Ready-to-drink segments
- Low barrier to entry into the coffee category, supporting volume growth and trial
- Strong demand for **convenience solutions**: no equipment, fast preparation, flexible use
- High relevance for **on-the-go, seasonal and impulse consumption** occasions
- Trend-driven consumers with strong affinity for Ready-to-drink and cold coffee formats
- Positions coffee concentrate as '**next generation coffee**' and a credible alternative to energy drinks

KEY FACTS ABOUT OUR COFFEE PORTFOLIO

- Liquid coffee extracts with varying intensities and applications
- Custom formulations based on roast profile and flavour targets
- Stable for cold coffee, RTD and blended applications
- Scalable from pilot volumes to industrial production
- High process stability and consistent product quality
- Full traceability of raw materials
- Produced in Germany – short supply chains and high level of control



Good to know!



More information?

Please contact us
+49 2543 72121
kontakt@suwelack.de

Two concepts. Two market roles.

„CLEAR BLACK“ (8,5%)

Clear, stabilised coffee concentrate

Product characteristics

- Homogeneous coffee concentrate with stabiliser
- High sensory stability through acidity regulation
- Standardised flavour profile

Application

- Easy dosing based on colour and intensity
- Pour directly (e.g. over ice / with milk)
- 100 ml = approx. 3–4 servings

→ easy to use & consistent results

„PURE BLACK“ (25%)

Natural, highly concentrated coffee concentrate

Product characteristics

- Naturally cloudy coffee concentrate with sediment
- No stabilisers (clean label)
- Often organic / Fairtrade

Application

- Fine dosing (approx. 2 teaspoons per cup)
- 100 ml = approx. 10–15 servings

→ higher concentration & natural profile

CUSTOMISABLE FROM RECIPE TO PACKAGING

Product variants

- Clear Black (8–10% coffee content, with stabiliser)
- Pure Black (15–30% coffee content)

Coffee profiles

- 100% Arabica or custom blends
- Rainforest Alliance | Fairtrade | Organic | Decaffeinated

Flavours

- Pure coffee
- **Vanilla | Caramel | Hazelnut | Pistachio**
- Additional variants available

Packaging & design

- Glass bottles
- In-house design support

Pack sizes

- 100 ml | 200–250 ml | 300 ml | 330 ml | 500 ml



DR. SUWELACK

COFFEE



GEFRIERGETROCKNETER KAFFEE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

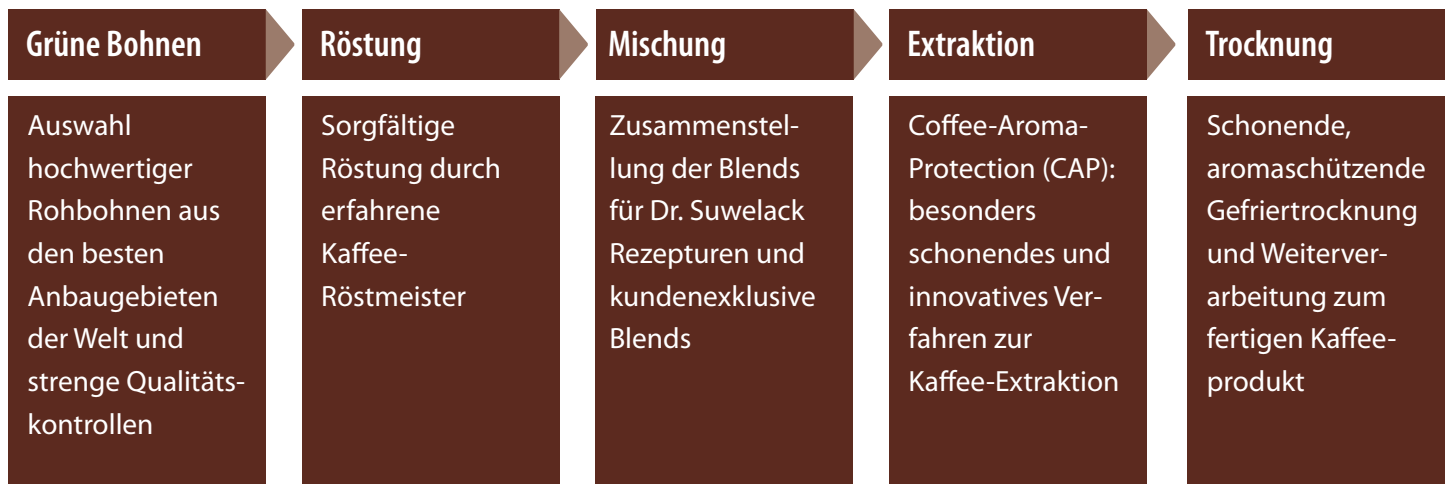
Als Pionier der Gefriertrocknung nimmt Dr. Suwelack seit mehr als 40 Jahren eine führende Position im Markt für gefriergetrockneten Kaffee ein. Wir bieten unseren Kunden ein breites Sortiment an Kaffeespezialitäten in Premium-Qualität. Auf Wunsch kreieren wir für Sie auch einzigartige, kundenexklusive Blends.

Die Premium-Qualität unserer Kaffeespezialitäten sichern wir durch unsere besondere Expertise in der schonenden Veredelung. Wir kontrollieren den kompletten Herstellungsprozess durch das Full Cycle Coffee-Prinzip und prüfen permanent Produktqualität und Sensorik.



Full Cycle Coffee

Qualität über den kompletten Prozess



Exzellenz von der Bohne bis zur Tasse

Premium-Qualität kann nur garantieren, wer den kompletten Prozess der Herstellung kontrolliert. Deshalb setzen wir auf das Full Cycle Coffee-Prinzip und führen alle Verarbeitungsschritte in unserem Hause durch. Damit sichern wir die exzellente Dr. Suwelack Qualität von der grünen Bohne bis hin zum fertigen Kaffeeprodukt.

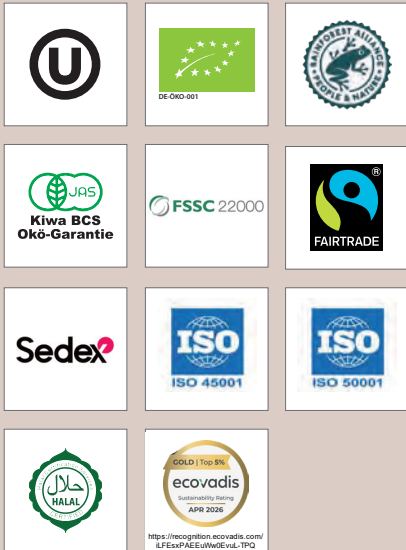
Das CAP-System

Unser Ziel ist es, Aroma und Geschmack des gerösteten Kaffees zu erhalten. Das erzielen wir mit unserer schonenden Coffee-Aroma-Protection-Technologie (CAP), einem speziellem Hightech-Verfahren der Kaffee-Extraktion. Nur diese Technologie garantiert die außerordentlich hohe Qualität sowie die Vielfalt der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen des Kaffees.





Unabhängige, akkreditierte
Zertifizierer bestätigen die
Premium-Qualität unserer
Produkte und Verfahren im
Bereich Coffee:



Coffee Creations

Genuss in Premium-Qualität

AMATA SINGLE ORIGINS

Sortenreine „Single Origin“-Kaffees mit dem typischen Geschmack des Kaffees aus der Herkunftsregion (z. B. Kolumbien, Äthiopien, Tansania oder Brasilien).

BENITA SPECIALITIES

Spezialitäten, z.B. Espresso, zertifizierte Kaffees oder Bio-Kaffees, auch entkoffeiniert.

CONCERTO BLENDS

Harmonische Blends aus Bohnen verschiedener Provenienzen.

DUO BARISTA STYLE

Innovative Kompositionen aus gefriergetrocknetem Kaffee, vollendet mit einem Anteil feinstvermahlenden Röstkaffees.

CALIDA CUSTOMER

Spezielle Blends, die exklusiv für einzelne Kunden entwickelt wurden. Kundenexklusive Produkte erfordern eine langfristige Partnerschaft und bestimmte Mindestproduktionsmengen.



Unser Plus für Sie

Individuelle Services für Coffee Kunden

Unsere Services

- + Individuelle Vending- und Retail-Projekte
- + Vielfältige Verpackungslösungen
- + Entwicklung kundenspezifischer Blends

Dr. Suwelack begleitet individuelle **Vending- und Retailprojekte** von der Produktentwicklung bis zur Markteinführung. Als Kunde profitieren Sie damit sowohl von unserer Expertise bei der Beschaffung von Rohkaffee als auch von der internationalen Erfahrung in der Marktanalyse mit Testpanels und einer professionellen Produktdefinition.

Unser individueller Service endet nicht beim Produkt selbst. Wir bieten Ihnen auch **maßgeschneiderte Verpackungslösungen** und kundenspezifische Layouts, mit denen wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen.



Big Bag

mit Inliner
330 kg | 450 kg pro Palette
FTL: 26 Paletten
20' FCL: 10 Paletten | 40' FCL: 22 Paletten



Kartons

mit versiegeltem Polybeutel | 25 kg
450 kg pro Palette
FTL: 26 Paletten
20' FCL: 10 Paletten | 40' FCL: 22 Paletten



Beutel | Sachets

Viele unterschiedliche Folien und Druckoptionen
15 g – 500 g



Co-Packing-Lösungen

Gläser | Sticks | Doy Packs | Dosen

COFFEE

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Unsere COFFEE Spezialisten beraten
Sie gerne.

☎ +49 2543 720

✉ kontakt@suwelack.de

Dr. Otto Suwelack
Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße 1
48727 Billerbeck
Germany

T +49 2543 720
info@suwelack.de
www.suwelack.de

