



Massimo Cerutti

il Caffè per momenti esclusivi





Buon giorno,

Massimo Cerutti – das ist nicht nur mein Name, sondern inzwischen auch eine Marke, die für Kaffeegenuss mit Leidenschaft steht.

Eine Marke mit Tradition die für eine Liebesgeschichte auf höchstem Niveau bürgt. Seit über 50 Jahren gilt unser Familienbetrieb als einer der erfahrensten und gleichzeitig innovativsten Kaffeehersteller im Premiumbereich. Das Geheimnis dieser Marktführerschaft liegt in der Hochwertigkeit jedes einzelnen Aspektes: Die Perfektion, Eleganz und Einmaligkeit unseres delikaten Kaffees sprechen für sich.

In enger Zusammenarbeit mit Selecta entstand unter dem Namen Massimo Cerutti herausragende Kaffeekompositionen, deren geschmackvolle Aromen unvergleichlich sind – und die im Mund geradezu Freude entstehen lässt.

Ich lade Sie ein, meine Marke besser kennen zu lernen. Es würde mich freuen, auch Sie bald zu meinen treuen Kunden zählen zu dürfen.

Massimo Cerutti

La storia - Da tre generazioni

Angefangen hat alles mit Alessandro Cerutti und seiner Frau Angioletta, den Großeltern von Massimo Cerutti im Jahre 1920.

Ihr Restaurant, in der Region Lago Maggiore, in dem die Großmutter die Gäste mit gutbürgerlicher Küche und Liebe bewirtete, genoss einen ausgezeichneten Ruf.

Selbstverständlicher Teil des hochwertigen kulinarischen Angebots war damals schon ein vorzüglicher Kaffee, auf den Angioletta besonders stolz war.

Nachdem Sohn Enrico seine Lehre im Fünfsterne-Hotel „Grand Hôtel des Iles Borromées“ in Stresa, Lago Maggiore, absolviert hatte, verbesserte er seine Kochkünste in renommierten Fünfsterne-Hotels in der Schweiz, unter anderem in St. Moritz, Arosa und Lugano.

Nach der Heirat mit Elivia, ließen sich Massimos Eltern in Saronno bei Mailand nieder, wo sie das Bar-Restaurant „Il Principe“ im aufstrebenden norditalienischen Zentrum der Stadt übernahmen.

Hier hat Enrico nicht nur das urbane Publikum mit seiner Fünfsterne-Küche verwöhnt, sondern mit seiner Bar und seinem Kaffee auch einen Treffpunkt für Prominente kreiert.

Angioletta übertrug Ihre Gastgeberqualitäten auf die modebewusste Elivia, die mit viel Einsatz zur Seele des beliebten Treffpunkts „Il Principe“ wurde. Nach Angiolettas Tod erweiterte Enrico seinen Wirkungskreis und eröffnete eine Caffè-Bar direkt jenseits der Grenze, in Chiasso, um die italienische Kaffeekultur auch in der Schweiz einzuführen.

Mit viel Leidenschaft vertrieb Enrico diese Kultur traditionell gerösteter Kaffeemischungen, die er nach italienischer Art im Gebiet von Mailand herstellen ließ.

In diesem Umfeld von perfektem Kaffeegenuss, wuchs Massimo auf. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hôtel Lausanne Palace sowie lehrreichen internationalen „Business-Wanderjahren“ gründete Massimo 1985 zunächst sein eigenes Geschäft: „Massimo Cerutti“.

Zum Handel mit Kaffee gesellte sich auch der Handel mit „Amaretti di Saronno“, eine renommierte italienische Spezialität aus Saronno, seiner Geburtsstadt, wo er bis zu seinem 10. Lebensjahr verweilte. Seine positive Ausstrahlung sowie sein sicheres Auftreten führten ihn zum Erfolg. Sein Vater stand ihm mit gutem Rat zur Seite. Heute, neben seinem Einsatz im eigenen Unternehmen ist Massimo Cerutti auch anerkannter Experte des Istituto Internazionale di Assaggiatori di Caffè, wo er - zusammen mit einer internationalen Jury - unterschiedlichste Kaffeesorten bewertet.



Alessandro Cerutti



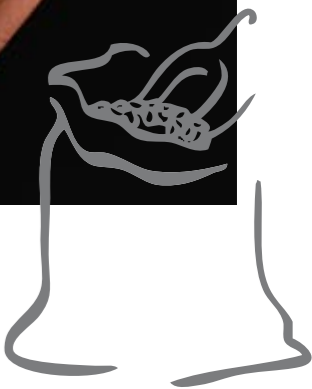
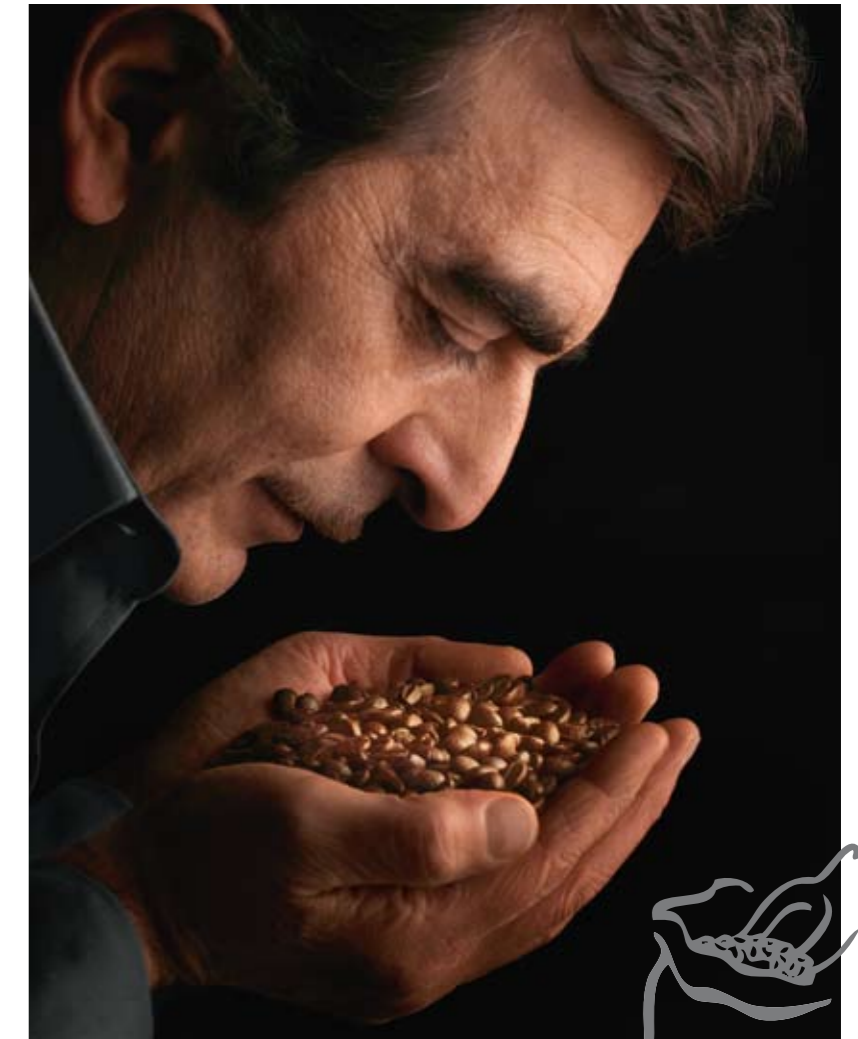
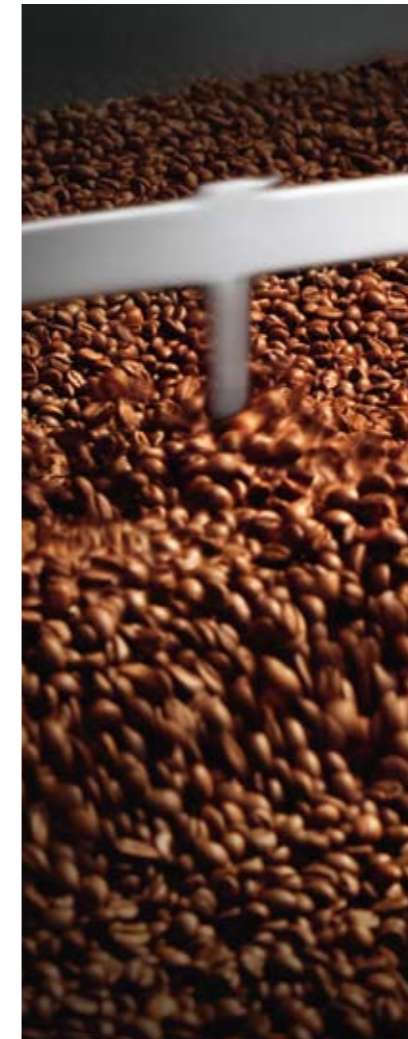
Angioletta Cerutti



Enrico und Elivia Cerutti



Massimo Cerutti und seine Eltern



Il vero caffè italiano

Die italienische Tradition, aus einfachen Zutaten eine köstliche Komposition zu schaffen, begleitete die Familie Cerutti von Anfang an – beim Kochen genauso wie beim Kaffeerösten. Schon Enrico, der Vater von Massimo Cerutti, handelte nach diesem Prinzip und verfeinerte die Herstellungsmethoden seines Kaffees: Er röstete die Bohnen langsamer und entzog ihnen auf diese

Weise mehr Feuchtigkeit, so dass der Geschmack intensiver hervortrat. Außerdem mischte er mehrere Bohnensorten, was seinem Kaffee frühzeitig die richtige Balance verlieh. Auf dieses Prinzip hat Massimo Cerutti nahtlos aufgebaut und weiter perfektioniert: Sein Kaffee wird heute in der norditalienischen Region Como geröstet und produziert – ebenfalls streng nach traditioneller Art und ganz im Sinne des italienischen Lebensgefühls. Als Zutaten sind nur die besten Bohnen aus exquisiten Anbaugebieten zugelassen, weil das Vorzeichen „Premium“ für jeden einzelnen Arbeitsschritt oberste Priorität hat. Das Ergebnis: Ein Kaffee, der vom Duft bis zum Geschmackserlebnis hervorragenden und authentischen Genuss bietet.

Massimo Cerutti: autentico, sinfonico, elegante e classico moderno

Authentisch

Neben der leidenschaftlichen Familie Cerutti und deren kompetenten Mitarbeitern liegt das Geheimnis dieses Erfolgs im Rohstoff: Cerutti-Kaffee wird ausschließlich aus den besten Bohnen gewonnen. Nur Connaisseurs kennen die einzigartigen Quellen und können dieses edle Produkt der Natur mischen und rösten.

Sinfonisch

Der Kaffee Massimo Cerutti ist ein genussvoller Zusammenklang, ein einmaliges und harmonisches Spiel der Sinne. Dieses Gesamtkunstwerk besteht – wie ein klassisches Orchesterstück – aus vier Sätzen: Aus dem Anblick des Kaffees mit seiner Crema und seiner Farbe, dem Geruch des Kaffees mit seinem Duft, dem Genuss seines Aromas sowie die Wiederholung dieses Erlebnisses.

Premium

Massimo Cerutti gibt seinem Kaffee einen unvergleichlichen Geschmack voller Eleganz.

Für ihn steht Qualität an erster Stelle – darum bedeutet Premium für Massimo Cerutti auch die strategische Kooperation mit Selecta, welche seinen Anspruch an Hochwertigkeit und Exklusivität teilt.

Zeitlos modern

Massimo Cerutti ist zeitlos und unabhängig von Trends – und gerade deswegen immer modern. Seit Generationen wird diese kompromisslose Qualität anerkannt, geschätzt und bewahrt, was Massimo Cerutti aber nicht daran hindert, stets auch neue Trink- und Lebensgewohnheiten zu erkunden.



Il Caffè per momenti esclusivi



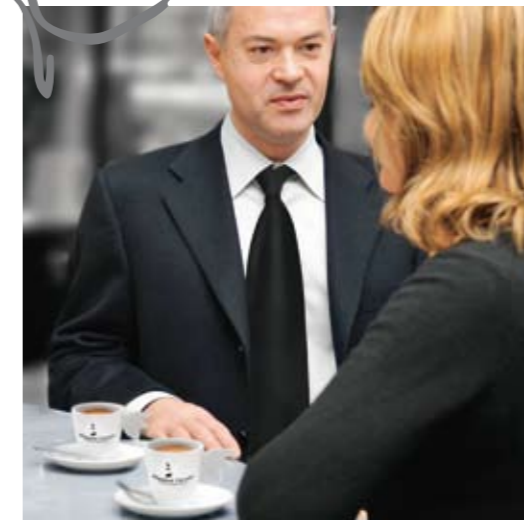
„Auch an einem Tag voller Termine gönne ich mir einen Moment für meinen Espresso.“



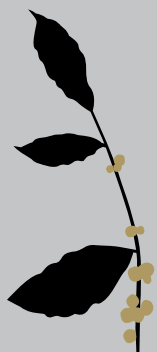
„Viel Zeit füreinander ist exklusiv: Mit einem leckeren Kaffee doppelt so schön.“



„Ein ruhiger Moment für sich ist heute ein Luxus: Perfekter Espresso und interessante Nachrichten zählen dazu.“



„Bei einem echten genussvollen Kaffee verfliegt die Zeit wie im Fluge.“



Massimo Cerutti

il Caffè per momenti esclusivi

