

La Gazzetta del Caffè

Die Zeitung für den italienischen Moment

La Dolce Vita

Das süße Leben: Urlaubsgefühle in der Tasse mit dem „kleinen Schwarzen“.

Antonellas Geheimtipp

Treffpunkt für Insider: Schwimmen in Sperlonga.

Allegretto Spritz

Ein italienischer Aperitivo, neu erfunden: Allegretto Spritz.

24 h Rom

Unser kulinarischer Ausflug nach Rom: ein Tag am Campo de' Fiori

Kaffeewissen aus Italien

Spannendes über Espresso und die Geschichten dahinter.

Starke Typen

12 großartige Espresso und Caffè Crema. Von mild bis intensiv.

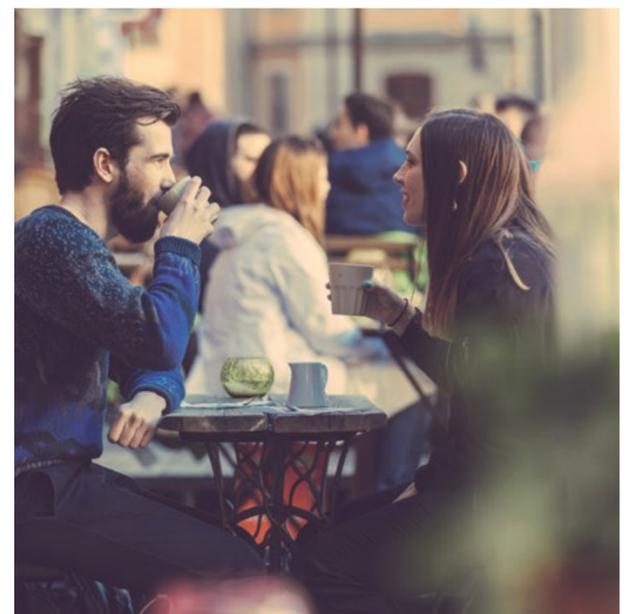


La

Dolce Vita

Wir lieben Italien und entdecken es gerne immer wieder neu. Am besten bei einem kräftigen Espresso. Und genau für dieses Gefühl steht Allegretto - Dolce Vita eben!

DAS ALLEGRETTO-GEFÜHL



„Allegretto“ - lebhaft, jedoch weniger schnell. Dafür steht der Name Allegretto, der aus der Musiksprache entlehnt ist. Eine Anregung, den Tag mit Lebensfreude zu füllen und sich Zeit zu nehmen für diese Espresso-welt, in der mehr als 130 Jahre Erfahrung mit Kaffee stecken.

Italien ist gastfreundlich und lebensfroh. Man liebt gutes Essen und nimmt sich Zeit dafür. Und zwischendurch? Gibt es einen Caffè an der Bar. Auch Antonella, die neue Leitfigur von Allegretto, ist gerne im Süden unterwegs, um sich Inspirationen zu holen. Eigentlich heißt sie Antonia, aber mit Antonella fühlt sie sich „italienischer“. Sie steht auf alles, was mit „bella Italia“ zu tun hat: die Vespa, die Mode, die Sprache, die Kultur, das Essen, der Caffè.

Für ihren italienischen Moment zu Hause kommt für Antonella nur Allegretto in Frage. Warum eigentlich? „Allegretto ist für mich die Marke, die das Beste von beiden Ländern in sich vereint: original italienische Röstkunst und die Leidenschaft einer traditionsreichen Kaffeemanufaktur. Hinzu kommt die unglaubliche Espresso-vielfalt. Da ist wirklich für jeden, für jede Kaffeelaune und Tageszeit etwas dabei.“ Na, dann auf ins Espresso-Abenteuer ...

Die **Essenz**
Italiens

Ob zu Hause oder im Restaurant – in Italien besteht das Essen immer aus mehreren Gängen, mit einem aromatischen Espresso als Abschluss. Unser „Aromatico“ ist eine temperamentvolle Mischung aus vollmundigen Brasils und würzigem Robusta. Süße Fruchtnoten und ausgeprägte Röstaromen ergeben ein komplexes Geschmackserlebnis.



Eine Portion italienischer Lebensart

La Dolce Vita steht seit dem gleichnamigen Film von Federico Fellini von 1960 für ein lockeres, entspanntes Leben voller Genuss. Dazu gehört mediterranes Flair mit Pasta, gutem Wein und natürlich leckerem Espresso.



Allegretto

I ♥ ESPRESSO



un espresso per favore!



Zum ersten Mal seit langem wieder in Italien. Nach dem Mittagessen gelassen schlendern, der Duft von Kaffee durchströmt die Gassen ... Das Zischen der Kaffeemaschinen und das Klappern der Tassen hallt im Hintergrund. Es klingt fast wie Musik.

Um den italienischen Moment auch hierzulande genießen zu können, bieten wir bei Allegretto ganze 12 verschiedene Sorten mit unterschiedlichem Aroma und Charakter an.

Probieren Sie jetzt, finden Sie Ihren perfekten Espresso und schwelgen Sie in Erinnerungen an den letzten Italienurlaub! Mehr zu unseren Sorten erfahren Sie auf der nächsten Seite.

Prestige-Objekt

Kaffee entzieht dem Körper kein Wasser. Das ist mittlerweile wissenschaftlich belegt. Ein Glas Wasser vor dem Espresso zu trinken, ist jedoch sinnvoll. Der Geschmack im Mund wird neutralisiert, die Aromen des Kaffees lassen sich besser wahrnehmen.

Früher wurde die Erfrischung aus einem anderen Grund gereicht: Man wollte zeigen, dass das Wasser aus der Leitung von guter Qualität ist - und somit auch der Kaffee. Das zusätzliche Glas Wasser wurde zum Prestige-Objekt, als gutes Trinkwasser aus der Leitung noch keine Selbstverständlichkeit war.



Kurz und knapp

Fließend italienisch

1. Wann trinkt man Espresso?



Wir lieben Cappuccino zu jeder Zeit - und in Italien? Dort gibt es eine wichtige Espresso-Regel: Sobald es 12 Uhr schlägt, machen Cappuccino und Co. dem kleinen, starken Heißgetränk Platz. Denn ab dem Mittagessen wird Kaffee nur als Muntermacher, sowie zum Zwecke einer schnelleren Verdauung getrunken. Gerade deshalb sind Kaffeegetränke mit einem hohen Anteil an dem Sattmacher „Milch“ von nun an ungeeignet. Klingt logisch, oder?

Übrigens: Latte Macchiato entstand in Italien als Kindergetränk. Ein paar Espresso-Schlückchen mit viel Milch wären wohl auch für die Bambini in Ordnung, dachte man früher.



2.

Wann ist der Espresso günstiger?

Espresso zählt in Italien zu den Grundnahrungsmitteln und ist daher für jeden erschwinglich.

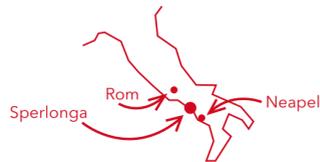
Allerdings nur, wenn er im Stehen an der Bar getrunken wird - als Espresso „al banco“. Am Tisch, „a tavola“, kommt noch Servicegebühr nach Ermessen des Gastronomen hinzu. Also nicht wundern, wenn beim nächsten Italienurlaub „il conto“ etwas höher ausfällt. In Dörfern macht der Serviceaufschlag nicht so viel aus, aber in Venedig oder Florenz kann er schon mal einige Euro betragen.



Antonellas Geheimtipp

Treffpunkt für Insider

Schwimmen in Sperlonga



Eine Stadt wie Rom kann trotz allem Dolce Vita manchmal anstrengend sein: viel Verkehr, stickige Luft, weite Strecken. Was gibt es da Schöneres, als einen Tag am Meer zu verbringen? Das Beste ist, der Zug dorthin dauert vom Bahnhof Roma Termini nur eine Stunde! Also, pack deine Badesachen und die Sonnencreme ein und setz dich in den Zug! Mein heißer Tipp ist Sperlonga. Direkt zwischen Rom und Neapel befindet sich dieser malerische Ort auf einem Felsen.

Du findest hier kaum Touristen, und es ist ein wirklich bezauberndes Örtchen direkt am Meer. Passe während der Zugfahrt nur genau auf, denn die Haltestelle heißt Fondi! Von der Haltestelle nimmst du entweder den Bus oder ein Taxi in den Ort. Nach nur 15 Minuten findest du dich wieder in verwinkelten, engen Gassen, die nur darauf warten, entdeckt zu werden. Und dann nichts wie ab ans Meer!



La novità del gusto Espresso Spritz



Ursprünglich stammt der Spritz aus der Region Venetien in Italien. Vor Jahren verbreitete er sich schlagartig als Trendgetränk auch bei uns. Kaum eine Terrasse, auf der nicht der rote Aperitif in der Sonne blitzt.

Wir haben den italienischen Aperol gegen italienisch gerösteten Allegretto Espresso getauscht und einen traditionellen Wermut hinzugefügt. Ein Spritz, der sowohl farblich als auch geschmacklich angenehm überrascht.



Zutaten

Allegretto Espresso Nero, Antica Formular Vermouth, Prosecco Spumante

Passt ideal

Der Espresso Nero von Allegretto



Zwischen Rom und Neapel befindet sich das malerische Sperlonga

24 kulinarische Stunden in Rom

rund um den Campo de' Fiori.

Frühstück

Il Fornaio

Wenn man in der Via de' Baullari schon von weitem die etwas eigenwillige holzvertäfelte Ladenfassade sieht, weiß man: Das kleine Frühstück ist nicht mehr weit. Die Bäckerei **Il Fornaio** ist ideal, um den Tag mit einer kleinen Leckerei zu starten. Hier gibt's frisch gebackene Süßteichen in herrlichem Ambiente, das etwas aus der Zeit gefallen scheint. Oder Lust auf etwas Deftiges? Dann zu einem Focaccia greifen oder sich ein Sandwich frisch zubereiten lassen. Hier ist für jeden etwas dabei.

Kaffeepause

Caffè zwischen Blumen und Gemüse

Sie brauchen eine kurze Pause von dem hektischen Treiben am Campo de' Fiori und dem bunten Angebot des Blumen- und Gemüsemarktes? Dann nehmen Sie einfach in einem der zahlreichen Cafés direkt am Campo de' Fiori Platz und lassen Sie sich von einem Barista eine italienische Kaffeespezialität zaubern. Oder gleich einen Spritz? Übrigens: Kennen Sie schon unsere Eigenkreation Allegretto Spritz?

Mittagessen

Osteria Da Fortunata

Hier werden alle Pastagerichte frisch zubereitet - und das sieht man: Den ganzen Tag über sitzt *La Nonna* an der Straße und dreht Strozzapreti von Hand, die dann zu wunderbaren Carbonara - der Spezialität des Hauses - weiterverarbeitet werden. Im Sommer relaxt man hier herrlich in der kleinen Via del Pellegrino und kann dem wilden Treiben rund um den Campo de' Fiori zusehen.

Abendessen

Trattoria Der Pallaro

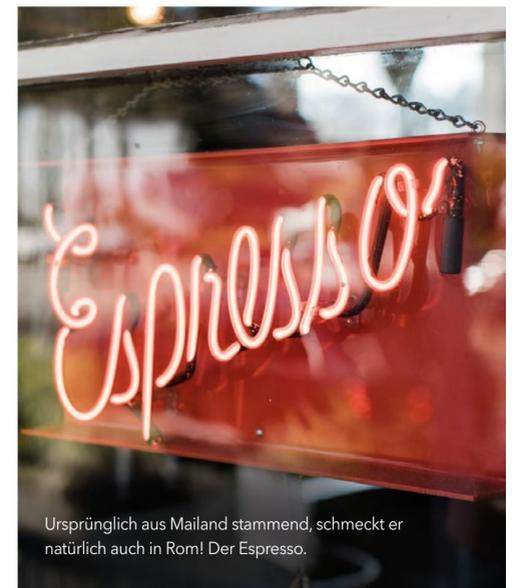
Ein Klassiker der römischen Küche - einfach und bodenständig, wie die Römer gerne essen. Nicht wundern, es gibt keine Karte, serviert wird allen Gästen ein 4-Gänge-Menü, das jeden Tag mit saisonalen Zutaten - und nach Lust und Laune der Köchin - variiert wird. Wunderbar mit einem kleinen Spaziergang rund um den Largo del Pallaro zu verbinden. Keine Reservierung möglich.



Mercato Ortofrutticolo - auch am Campo de' Fiori gibt es einen Obst- und Gemüsemarkt



Viva la tradizione romana! Authentische römische Küche gibt es in der Trattoria Der Pallaro



Ursprünglich aus Mailand stammend, schmeckt er natürlich auch in Rom! Der Espresso.



<p>Classico 250 g / 500 g</p> <p>Klare Struktur durch eine klassische Komposition. Süd- und zentralamerikanische Hochlandkaffees sowie ein Teil Robusta geben diesem Espresso die Balance zwischen fruchtigen Noten und feinen Röstaromen.</p>	<p>Aromatico 250 g / 500 g</p> <p>Eine temperamentvolle Mischung aus vollmundigen Brasils und würzigem Robusta. Süße Fruchtnoten und ausgeprägte Röstaromen ergeben ein komplexes Geschmackserlebnis.</p>	<p>Nero 250 g / 500 g</p> <p>Dunkel geröstet und kräftig. Ein vollmundiger Espresso, der nussige Aromen mit intensiven Röstnoten verbindet.</p>
<p>Körper ● ● ● ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ● ● ○</p> <p>Säure ● ○ ○ ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ● ● ○</p>



<p>Décafino 250 g</p> <p>Spritzige, klare Fruchtnoten und ausbalancierte, helle Röstaromen geben diesem Espresso eine frische Note. Aromatische, spezialveredelte Hochlandkaffees sorgen für ein intensives Genusserelebnis - ohne Koffein.</p>	<p>Speciale 250 g / 500 g</p> <p>Harmonische Zusammenstellung von südamerikanischen Hochlandkaffees und hochwertigem Robusta. Zarte Frucht- und Blütenaromen verbinden sich mit schokoladig süßen Röstnoten. Kräftiger Espresso italienischen Typs.</p>	<p>San Marco 500 g</p> <p>Dieser langsam geröstete Espresso aus Süd- und Zentralamerika verbindet frische Fruchtnoten mit floralen Aromen und zarten Vanille nuances. Der Geschmack von hellen Nüssen und leichten Röstnoten rundet diesen filigranen Espresso typ ab.</p>
<p>Körper ● ○ ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ● ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ○ ○ ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ● ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ○ ○</p> <p>Intensität ● ○ ○ ○ ○</p>



<p>Artigiano 1000 g</p> <p>Ein Espresso mit kräftigem Körper, voll im Geschmack, mit dem Aroma dunkler Schokolade. Er steht für die hohe Handwerkskunst von Allegretto. Daher auch der Name: Artigiano, ital. für „handwerklich“.</p>	<p>Tradizionale 500 g</p> <p>Lebhafter Espresso aus süd- und zentralamerikanischen Hochlandprovenienzen. Komplexe Geschmacksfülle aus frischen Früchten und zarten Kräutern. Intensive Röstaromen.</p>	<p>Espresso Visione 250 g</p> <p>Dieser fair gehandelte Espresso aus kontrolliert biologischem Anbau zeigt sich fruchtig-frisch. Ausgesuchte Arabicabohnen aus Zentral- und Südamerika bringen zarte Zitrusaromen und den Geschmack dunkler Johannisbeere in die Tasse.</p>
<p>Körper ● ● ● ● ○</p> <p>Säure ● ○ ○ ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ● ● ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ● ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>



<p>Crema Visione 250 g</p> <p>Besonders aromatische Hochlandkaffees aus Zentral- und Südamerika mit eher leichtem Körper und dezenter Süße geben Raum für ein komplexes Geschmackserlebnis. Aromen roter Früchte und heller Nüsse verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen - 100 % fair gehandelt, aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>	<p>Cremante 250 g / 500 g</p> <p>Caffè-Crema-Röstung aus überwiegend gewaschenen südamerikanischen und ostafrikanischen Hochlandkaffees. Geschmacklich angenehmes Zusammenspiel aus zarten Fruchtnoten und kräftigen Röstaromen.</p>	<p>Cremissimo 250 g / 500 g</p> <p>Feine Frucht- und Kräuternoten in einem angenehmen Zusammenspiel mit schokoladigen Röstaromen. Vollmundiger Brasil und ostafrikanische Hochlandkaffees bilden die Basis für diese Mischung und ergänzen sich zu einem eleganten und harmonischen Geschmacksprofil.</p>
<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ● ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>	<p>Körper ● ● ○ ○ ○</p> <p>Säure ● ● ● ● ○</p> <p>Intensität ● ● ● ● ○</p>	<p>Körper ● ● ● ○ ○</p> <p>Säure ● ● ○ ○ ○</p> <p>Intensität ● ● ○ ○ ○</p>

Sämtliche Röstpartien werden qualitativ mehrfach geprüft, bevor sie unser Haus verlassen. Jede einzelne ist dabei so unterschiedlich wie die Region, aus der sie stammt. Um ihren typischen Charakter vollständig entfalten zu können, benötigen Kaffeebohnen einer Provenienz ein eigenes abgestimmtes Röstprofil.

Unsere Röstmeister ermitteln dazu die idealen Röstparameter, indem sie das Anbaugebiet, die Größe der Kaffeebohnen und vor allem den Geschmack des Kaffees berücksichtigen. So garantieren wir - trotz wechselnder natürlicher Bedingungen - die stets gleichbleibend hohe Qualität bei den neun Espressi und den drei Caffè Crema Sorten von Allegretto.

Allegretto Qualität auf ganzer Linie

Manufaktur geröstet

In kleinen Chargen von nur 24 Kilogramm rösten wir sortenreine Hochlandbohnen nach dem aerotherm-Röstverfahren, schonend in einem indirekt erhitzten Luftstrom: Ohne Berührung mit heißen Metallteilen, die das

Ergebnis beeinträchtigen würden, schweben die Bohnen gleichsam in der Luft. Behutsam werden sie von außen nach innen gleichmäßig durchgeröstet, ohne zu verbrennen. Durch die längere Verweildauer im Luftstrom entfalten die Espressi von Allegretto ihre köstlichen Röstaromen besonders nuancenreich.



Köstliches Beispiel:
Der Allegretto Classic

Andere Länder, andere Kaffees

Nicht nur ein paar tausend Kilometer Europa liegen zwischen Schweden und Sizilien, sondern auch die Vorstellung, was einen guten Kaffee ausmacht: Je weiter nördlich ein europäisches Land liegt, desto heller sind die bevorzugten Kaffeebohnen. Selbst innerhalb Italiens liebt der tiefe Süden seine Espressobohnen schwärzer als die Südtiroler. Die Röstung macht den Unterschied.

Dunkle Leidenschaft für Espresso

Verschiedene Röstgrade unterscheiden die Experten. Sie reichen von „sehr hell“ für den klassischen Filterkaffee mit fein ausgeprägten Fruchtsäuren bis „sehr dunkel“ für die Espressobohne.

Bei dieser längsten und heißesten Röstung aller Sorten bauen sich die verschiedenen Säuren weitgehend ab. Es entstehen eher bittersüße Rösten - und bei der späteren Zubereitung eine ca. 1 bis 3 mm dicke Crema. Typisch Espresso!

Theoretisch ließe sich ein und derselbe Rohkaffee einmal zum fruchtig-aromatischen Filterkaffee, und ein anderes Mal zum kräftig-herben Espresso rösten - wenn auch nicht mit perfektem Ergebnis, da jeder Rohkaffee sich bei einem anderen Röstgrad ideal entfaltet. Hier sind das Wissen und das Feingefühl der Allegretto-Röstmeister gefragt. Sie bringen den individuellen Charakter des Kaffees in der Tasse zur Entfaltung.

Was heißt eigentlich Ristretto?

Bei einem Ristretto wird die Wassermenge ungefähr um die Hälfte, nicht

jedoch das Espressopulver reduziert. Die Bohnen sind deutlich feiner gemahlen. Ein knappes, starkes Kaffeevergnügen.



Kurz und knapp

Checkliste für den perfekten Espresso

So läuft alles gut

Hin und wieder kann es passieren, dass das Ergebnis der Zubereitung nicht Ihren Vorstellungen entspricht: Der Kaffee schmeckt nicht oder lässt optisch zu wünschen übrig. Dann ist es in jedem Fall wichtig, sofort zu reagieren und die Ursache zu ergründen. Wir haben Ihnen die häufigsten Probleme aufgelistet und auch gleich die möglichen Gründe dafür genannt. So können Sie schnell Abhilfe schaffen.

1. Zu wenig Aroma? Espresso zu sauer?

- Mahlung zu grob, dadurch Extraktionszeit zu kurz. Optimal sind 23 - 28 Sekunden.
- Kaffeedosierung zu niedrig (einfach 8 - 10 g, doppelt 16 - 18 g)
- Falsche Wassermenge (25 - 35ml) für einen einfachen Espresso
- Röstkaffee zu alt (Achtung, Aromen verflüchtigen sich)
- Wasserhärte zu niedrig (unter 6° dH)
- Brühdruck zu niedrig (unter 7 bar)

2. Zu bitter?

- Mahlgrad zu fein und dadurch Extraktionszeit zu lange. Optimal sind 23 - 28 Sekunden
- Dosierung zu hoch
- Brühtemperatur zu hoch (über 95°)
- Wassermenge falsch (25 - 35 ml / Espresso)

3. Fremdgeschmack?

- Röstkaffee zu alt („ranziges“ Aroma)
- Bohnenbehälter oder Mühle sind nicht sauber (oxidierte Fette, Öle und Wachse geben Geschmack ab)
- Maschine verschmutzt (Siebträger und Ausläufe reinigen)
- Nach der Reinigung zu wenig klar nachgespült

Sie wollen noch tiefer in die „Cremalogie“ des Espressos eintauchen? Dann melden Sie sich zu einem Barista-Kurs in unserer Academy an. : www.dallmayracademy.com



Hätten Sie's gewusst?
In Italien ist „Barista“ ein richtiger Lehrberuf. Dieser umfasst dort allerdings nicht nur die Zubereitung von Kaffee, sondern sämtlicher Getränke an einer Bar.

Noch auf der Suche?

Wir haben den Richtigen

... und finden für jeden den Passenden!

Das Allegretto-Spektrum reicht von leicht und fruchtig bis kraftvoll-intensiv. Je nach den Vorlieben Ihrer Gäste und der Beschaffenheit des Wassers können Sie zwischen 12 Sorten wählen. Vom klassisch oder italienisch gerösteten Espresso über Caffè-Crema-Varianten bis hin zu nachhaltigen Sorten mit Bio- und Fairtrade-Siegel.

So können Sie Ihren Gästen eine einzigartige Geschmacksvielfalt an Kaffeespezialitäten bieten - jede perfekt auf ihre Art.

Erfahren Sie mehr in unserer Produktübersicht!



Alle lieben Speciale

Einer der beliebtesten der Allegretto-Espresso-Familie mit schokoladig, süßen Röstenoten. Kräftiger Espresso italienischen Typs.

Latte Art

ÜBUNG MACHT DEN MEISTER

Ein Herz für Ihre Gäste

Wer seine Espressomaschine und das Milchschaumen perfekt beherrscht, begeistert die Gäste mit Latte Art. Muster, wie das Herz oder die Blattform, entstehen durch den Kontrast der Milch mit der braunen Crema und durch die Bewegungen beim Eingießen.



Das Herz

1. Etwa die Milchmenge verwenden, die der Fassengröße entspricht. Die Milch aus einer rotierenden Bewegung mit einem dünnen Strahl in das vordere Drittel der Tasse gießen. Die Crema hebt sich.
2. Bei halbvoller Tasse die Milchkanne näher an die Tasse heranführen, bis ein weißer Punkt auf der Crema entsteht. Den Punkt leicht zur Mitte vor der Kanne herschieben.
3. Ist dieser groß genug, langsam in die gleiche Richtung ziehen und den Strahl dabei wieder dünner werden lassen (durch Abkippen des Pitchers).
4. Voilà, fertig ist das Herzchen.

Schönes Tassentreffen

Neben Tassen in allen Größen und Gläsern für jede Gelegenheit bietet Allegretto alles, was dazu gehört!

Schnittig! In der schmalen Espresso-Tasse hält die Crema länger. Sie ist dickwandig, was den Espresso länger heiß hält und das Aroma besser zur Geltung bringt.



- 01 Espresso-Tasse
- 02 Cappuccino-Tasse
- 03 Milchkaffee-Tasse
- 04 Caffè-Crema-Tasse
- 05 Gläser
Wasser, Latte Macchiato, Thermo-Glas
- 06 To-go-Becher
- 07 Tassendeckchen
- 08 Macaronetti und Schokobohne
- 09 Zuckersticks
Brauner und weißer Zucker
- 10 Straßenaufsteller



Ein Stück Bella Italia!

Ein Schluck Allegretto-Espresso und schon fühlt man sich auf eine Piazza versetzt. Tutto perfetto!

- 11 Liegestuhl
- 12 Decke
- 13 Bistro-Schürze
- 14 Tablett
- 15 Bonuskarte
- 16 Messingsockel für Tischaufsteller
- 17 Imagetischaufsteller
- 18 Plakate



Süße Zugabe! Südtaliener trinken ihren Espresso gerne als Ristretto mit einem hohen Anteil an Robusta-Kaffee, mit reichlich Zucker. Ihr Motto: „Espresso kann niemals zu viel Zucker enthalten, sondern nur zu stark gerührt worden sein.“



Ciao Antonella!

Ciao!



komm mit

wir entdecken

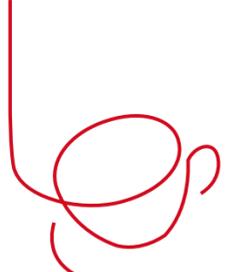
ESPRESSO

dem Aroma auf der Spur



Allegretto

CAPPUCCINO



entspannt cruisen wir durch die Stadt zu unserem Lieblingscafé



Mein italienischer Moment mit Allegretto!

Amore mio!



Lust auf den italienischen Moment mit Allegretto?
Wir beraten Sie gerne! Einfach anrufen unter:

0531 38002 - 400

www.allegretto.biz