SPEISEKARTE

SAMOCCA

KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI

WILLKOMMEN IM SAMOCCA

Seit fast 20 Jahren schon ist SAMOCCA ein Ort zum Wohlfühlen, der Ihnen Raum zur Entspannung und zur Begegnung bietet.

Bemerkenswert an SAMOCCA ist, dass hier im Sinne der beruflichen Rehabilitation und Integration eine ausgelagerte Werkstatt-Arbeitsgruppe entstand, in der zahlreiche neue Arbeitsbereiche für Menschen mit Handicaps geschaffen wurden.
Bei den hier Beschäftigten handelt es sich neben hauptamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern um Menschen mit geistiger Behinderung und psychischer Erkrankung. Unter dem Aspekt „fordern und fördern" arbeiten die Mitarbeiter in den verschiedenen Arbeitsfeldern im gesamten Cafebereich weitestgehend selbstständig mit.

SAMOCCA ist ein Projekt der Behindertenhilfe Ostalb, einer Einrichtung für über 600 alte, behinderte und psychisch kranke Menschen in Neresheim, Bopfingen, Heidenheim und Aalen.

Träger der Behindertenhilfe Ostalb ist die Samariterstiftung, eine kirchliche Stiftung bürgerlichen Rechts. Mit ihren mehr als 60 Häusern, Einrichtungen und Diensten und einer über 100-jährigen Geschichte ist sie einer der großen Anbieter sozialer Dienstleistungen in Württemberg.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit.
Seien Sie zu Gast bei uns.

Ihr SAMOCCA-Team

Röstverfahren

Kaffeebohnen enthalten über 800 unterschiedliche Aromen. Die spezifische Aromaspitze einer Sorte durch den Röstprozess zu erreichen, ist das Ziel jedes gewissenhaften Kaffeerösters. Damit dies gelingt, nutzen wir beim Rösten alle Sinne, denn allein auf Zeit und Temperatur zu achten, reicht nicht aus - wir hören auf die Geräusche aus der Rösttrommel, vergleichen Farbe und Geruch und degustieren regelmäßig unsere Röstergebnisse, damit stets das festgelegte Röstprofil der einzelnen Sorten gewährleistet ist.

KAFFEESORTEN

Unsere mehrfach preisgekrönte Kaffeerösterei bietet eine reiche Auswahl an sortenreinen Spezialitätenkaffees sowie fein abgestimmten Gourmetmischungen, deren geschmackliche Vielfalt keine Wünsche offen lässt. Bei der Auswahl des grünen Rohkaffees wie auch bei dessen Röstung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen – während herkömmlicher Kaffee teilweise bei 400 Grad geröstet wird, rösten wir unsere Bohnen bei maximal 200 Grad. Das dauert zwar etwas länger, schont aber Ihren Magen und lässt den Kaffee sein volles Aroma entfalten. So wird der Kaffee zum Genuss!

AUSZUG AUS UNSEREN AUSZEICHNUNGEN:

Deutsche Röstergilde

2022: **Goldmedaille:** Bio Kaffee Oro Arabica washed
Goldmedaille: Espresso Della Casa
2021: **Goldmedaille:** Sheka Forest Coffee
Goldmedaille: Bio Espresso Nero Notte
2020: **Goldmedaille:** Bio Espresso Armonico
Silbermedaille: SI Gourmet Café

Auszeichnung als eine der besten Kaffeeröstereien in Deutschland durch das Magazin Feinschmecker 2021

SOWDEN - Soft Brew Coffee

Alle unsere Spezialitätenkaffees können Sie auch aus der Sowden-Kanne genießen. Dieses durchdachte, schonende Brühverfahren gewährleistet höchsten Kaffeegenuss und bringt die feinen Aromen unserer exklusiven sortenreinen Kaffees bestens zur Geltung.

SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE	**€ 2,70**
PRO KANNE, ZWEI TASSEN	**€ 5,10**

Guatemala
Antigua SHB Los Volcanes
Die feinherbe Bohne mit Zartbitter- und Zitrusfruchtnote zeichnet sich besonders durch ihren lang anhaltenden Körper im Gaumenbereich aus.

Peru
Arabica Grade 1 | Bio & Fair
Bekömmliche, milde, leicht nussige Spezialität von der peruanischen Kaffee-Kooperative Cecovasa

Uganda
Bukonzo, Wugar Cooperative | Bio & Fair
Die gewaschene, fruchtige Arabica-Bohne mit feinen Zwischentönen ist ein besonderes Geschmacks-erlebnis.

Honduras
Capucas SHG EP | Bio
Ein hoch aromatischer Kaffee, der sich mit seinen Frucht- und Zartbitter-Noten angenehm feinherb in den Gaumen legt.

El Salvador
Finca Andalucia SHG EP | Bio
Der fruchtig-blumige Kaffee mit seiner angenehmen, zarten Säure wird auf reichhaltigem vulkanischem Lehm-boden angebaut.

BIO-Produkt; Kontroll-Nr.: Kontrollstelle DE-ÖKO-006

SI Gourmet Café

Unsere Kooperation mit der Sake Coffee Farm in Ruanda entstand vor vielen Jahren über Soroptimist International. 2021 hatten wir es uns zum Ziel gesetzt, die auf der Farm lebenden Familien über den Einkauf des Kaffees hinaus mit einer zweckgebundenen Spende zu unterstützen. Wir entschieden uns für die Finanzierung weiterer Kühe für die Farm, denn diese sind sowohl kulturell als auch hinsichtlich einer ausgewogenen Ernährung und zur Düngergewinnung dort von großer Bedeutung. Das Aalener SAMOCCA-Team hat hierfür Spenden gesammelt und davon zwei Kühe für die Farm finanziert

SPEZIALITÄTENKAFFEE

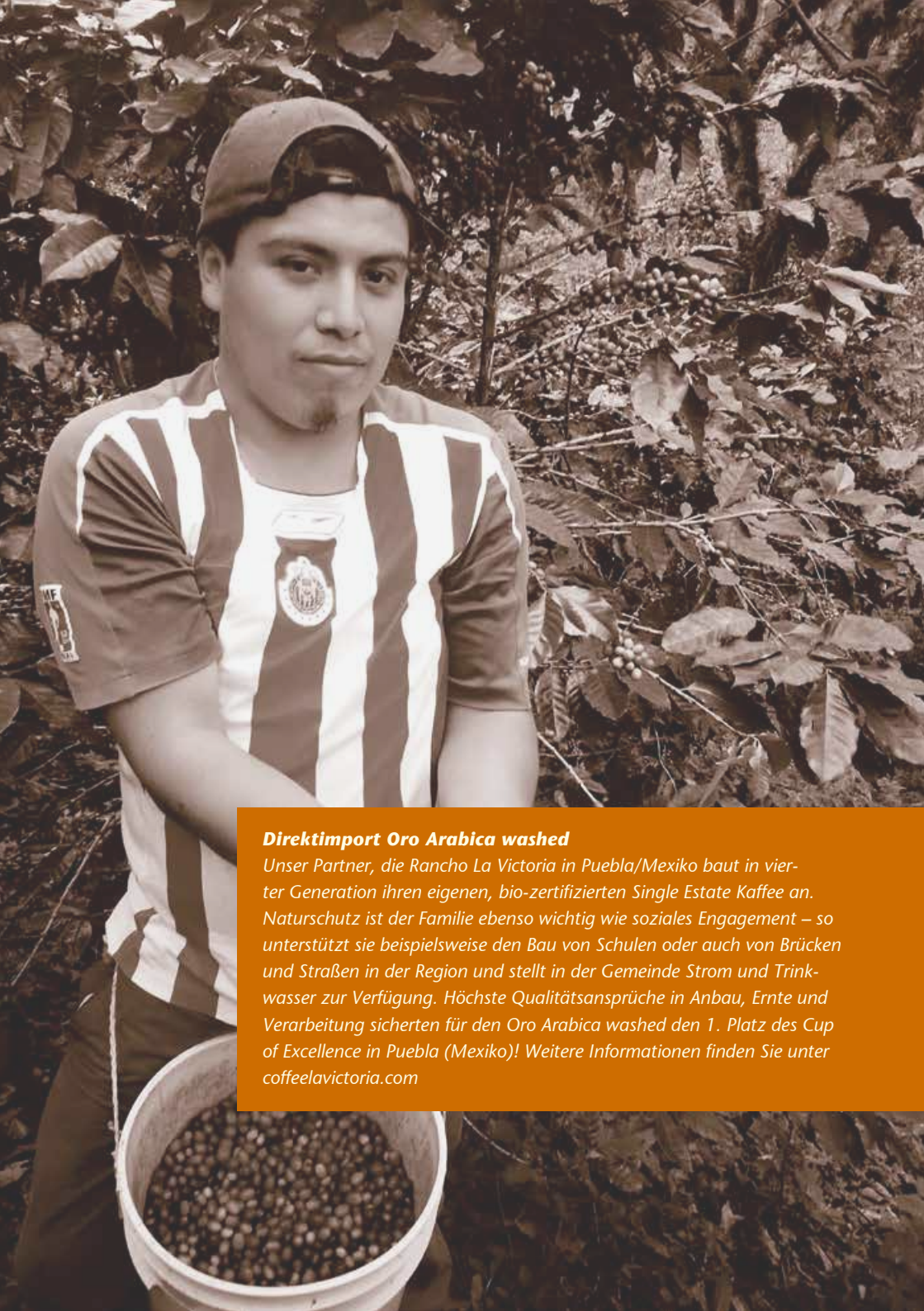
Brasilien
Fazenda Rainha Yellow Bourbon
Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße. Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

Indien
Monsooned Malabar AA
Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma.
Sehr säurearm und sehr gut verträglich.

Ruanda
SI Gourmet Café
Dieser fully washed Arabica-Spitzenkaffee entfaltet durch unser schonendes Röstverfahren seine nachhaltigen, komplexen Aromen mit zarter Schokoladennote.
Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2020

Honduras
Roter Catuai SHG | Direktimport
Dieser hochwertige Meámbar-Direktimport von der Finca El Pastal besticht geschmacklich durch seine fruchtig süße Note.

Indonesien
Sumatra Mahara | Bio & Fair
Die würzige Bohne mit ausgewogenem und trockenem Geschmack verführt gleich zum nächsten Schluck.



Direktimport Oro Arabica washed

Unser Partner, die Rancho La Victoria in Puebla/Mexiko baut in vierter Generation ihren eigenen, bio-zertifizierten Single Estate Kaffee an. Naturschutz ist der Familie ebenso wichtig wie soziales Engagement – so unterstützt sie beispielsweise den Bau von Schulen oder auch von Brücken und Straßen in der Region und stellt in der Gemeinde Strom und Trinkwasser zur Verfügung. Höchste Qualitätsansprüche in Anbau, Ernte und Verarbeitung sicherten für den Oro Arabica washed den 1. Platz des Cup of Excellence in Puebla (Mexiko)! Weitere Informationen finden Sie unter coffeelavictoria.com

Äthiopien
Sheka Forest Coffee | Direktimport
Die gewaschene Arabica-Hochland-Bohne aus dem Unesco-Biosphärenreservat Sheka Forest vereint den Geschmack eines weichen, samtigen Cognacs mit dem Aroma der Süßkirsche.
Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2021

Mexiko
Oro Arabica washed | Bio
Rancho La Victoria | Direktimport
Cremig-weich mit ausgewogenen, fruchtig-milden Sauerkirsch-Aromen verwöhnt dieser Kaffee Zunge und Gaumen!
Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2022

Gourmet Alba
Diese Mischung aus zweierlei Kaffeebohnen begeistert mit markantem Traube-Nuss-Aroma und einer leichten Cognac-Note.

Gourmet Samocca | Bio
Unser Hauskaffee!
Dieser kräftige Blend aus zwei Bio-Arabica-Bohnen überzeugt mit einer feinherben, spritzigen Note und einem Hauch von Mokka-Aroma.

ESPRESSO / KAFFEE

Espresso	**€ 1,90**
Espresso doppio	**€ 3,00**
Espresso Macchiato	**€ 3,20**
Espresso Cortado	**€ 2,70**
Espresso con Panna	**€ 2,60**
Café Crème	**€ 2,50**
Café Crème entkoffeiniert	**€ 2,50**
Cappuccino	**€ 2,80**
Cappuccino à la Samocca	**€ 2,90**
Cappuccino mit Fonte Cacao	
Cappuccino à la Panna	**€ 2,90**
Cappuccino mit Sahne	
Cappuccino à la Chili	**€ 2,90**
Latte Macchiato	**€ 3,00**
Möhren-Gewürz-Latte Macchiato	**€ 3,10**
mit Ingwer, Muskatnuss & Zuckerrübensirup	
Milchkaffee	**€ 3,10**

Koffeinfreier Kaffeegenuss
Alle Kaffeevarianten (ausgenommen Espresso) können auch mit dem entkoffeinierten CO2 zubereitet werden.

Zubereitung mit Pflanzendrink
Alle Kaffeesorten können auf Wunsch mit Haferdrink (11) oder Kokos-Reis-Drink zubereitet werden.

Aufpreis für Sahne, vegane Sahne oder Flavour **€ 0,80**
Fonte-Flavours: Haselnuss, Karamell, Schokolade, Vanille, Zimt

SCHOKOLADE/MILCH

Heißer Fonte-Cacao(8,11,12) **€ 2,60**
Vegane Zubereitung mit Pflanzendrinks möglich
Heißer Fonte-Cacao(8,11,12)
mit Sahne(8,11,12) **oder veganer Sahne** **€ 3,20**
Heiße Milch(12)**/ Haferdrink**(11,15)**/**
Kokos-Reis-Drink **€ 2,40**
Heiße Milch(12)**/ Haferdrink**(11,15)**/**
Kokos-Reis-Drink mit Flavour **€ 3,00**
Auswahl siehe vorherige Seite

Spiced Chai Latte(8,12) **€ 3,00**
Vegane Zubereitung mit Pflanzendrinks möglich
Matcha Latte(8) **€ 3,20**
Vegane Zubereitung mit Pflanzendrinks möglich

TEE

Teahouse Exclusives pro Tasse **€ 2,50**
Jasmine, Balance, Herbs & Honey, Summerfruit, Mint bio, Darjeeling bio, Kamille bio, Rooibos bio

Erblüh-Tee **€ 3,50**
Aus weißen Teeblättern in der Tea for One-Kanne. *Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)*

SMOOTHIES hausgemacht

pur, auf Eis oder als Schiuma mit kaltem Milchschaum

Smoothie Yellow 0,3l **€ 3,20**
mit Mango, Apfel, Zitrone, Kurkuma und Leinsamen

Smoothie Red 0,3l **€ 3,20**
mit Beerenmix, Apfel, Pflaume und Granatapfelsirup(3,4)

Smoothie Orange 0,3l **€ 3,20**
mit Orange, Karotte, Ingwer, Muskat

Letzte Getränke-bestellung:
Werktags um 18.30 Uhr
Samstags um 15.30 Uhr

vegan

SUMMERTIME

Das Eis
Klassische Eiscreme:
Choco Trinitario (12), Vanilla Traditionale (12,13)
Veganes Eis:
Erdbeere, Creme Karamell (8), Vanilla Cookie Dough (14)

Kleine Portion **€ 1,90**
2 kleine Kugeln

Große Portion **€ 3,00**
2 große Kugeln

Hausgemachte Waffel (8,11,14) **€ 4,30**
mit 1 Kugel Eis & Sahne oder veganer Sahne

Espresso Affogato (12,13) **€ 3,40**
Espresso doppio mit 1 Kugel Vanilla Traditionale

Latte Macchiato freddo (12) **€ 3,00**

Cold Brew
klassisch oder Oriental **€ 3,80**
mit Sahne **€ 4,40**
mit veganer Sahne **€ 4,40**

Eiskaffee
mit 1 Kugel Eis
klassisch mit Sahne (12,13) **€ 4,80**
vegan mit veganer Sahne (14) **€ 4,80**

Eisschokolade
mit 1 Kugel Eis und Sahne (12) **€ 4,80**

HAUSGEMACHTE EISTEES

Spicy Orange 0,5l **€ 3,20**
Früchtetee mit hausgemachtem Spicy-Orange-Sirup und Mango

Hibiskus 0,5l **€ 3,20**
Hibiskustee mit Rosenwasser, Pfefferminze und Beeren

SOFTGETRÄNK

Apfelsaftschorle Ostalb	0,5l	**€ 2,50**
Fritz		
Fritz-Kola	0,33l	**€ 2,80**
Fritz-Kola light	0,33l	**€ 2,80**
Fritz-Limo		
Orange (2,4)	0,33l	**€ 2,80**
Mischmasch (4)	0,33l	**€ 2,80**
Teinacher Genuss-Limo		
Johannisbeere-Holunder	0,33l	**€ 2,80**
Teinacher Medium	0,33l	**€ 2,50**
Henry		
Tonic Water	0,2l	**€ 2,80**
Spicy Ginger	0,2l	**€ 2,80**
Kombucha Erfrischerling		
Heidelbeere-Lavendel	0,33l	**€ 3,80**
Himbeer-Rhabarber	0,33l	**€ 3,80**
Maracuja	0,33l	**€ 3,80**

QUALITÄTSWEINE

Bio-Rotwein „Urschrei“		
Weingut Lorenz, 13,0%	0,25l	**€ 4,70**
Bio-Weißwein Riesling		
Weingut Ecovin 12,0%	0,25l	**€ 4,70**

BIERE/APERITIF

Kocherreiter Pils 4,8%	0,33l	**€ 3,00**
Heubacher Weizenbier 5,2%	0,5l	**€ 3,50**
alkoholfrei	0,5l	**€ 3,20**
Radler naturtrüb 2%	0,33l	**€ 2,80**
Sekt Piccolo Vivolino 12%	0,2l	**€ 4,70**
PriSecco alkoholfrei	0,2l	**€ 3,50**
Schwäbischer Cider feinherb 4%	0,33l	**€ 3,00**

Unsere Bagel-Auswahl reicht von klassischen Varianten wie Tomate-Mozzarella bis hin zu außergewöhnlichen Eigenkreationen mit Komponenten aus eigener Produktion: Unsere Frischkäsevariationen, der vegane Liptauer und der Linsen-Hummus etwa kommen handgemacht direkt aus der Samocca-Küche, Granola und alle Nussmus-Variationen werden in unserer Hauswirtschaft hergestellt. Mit Wurst von der Landmetzgerei Feichtenbeiner, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen sowie den Produkten der Obst- und Gemüsehandlung Pentz in Essingen kreieren wir so viele unterschiedliche Bagelvarianten, dass bestimmt für jeden ein Lieblingsbagel dabei ist!

… als Deli werden die unzähligen, kleinen Delikatessenläden in New York bezeichnet. Deli steht für frische, hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

BAGEL wahlweise mit …

Banane mit hausgemachtem Nussmus und Granola (3,8,14,15)	**€ 3,70**
Mandel-Pistazienmus, Granola und Zuckerrübensirup (3,8,14,15)	**€ 3,70**
Geifertshofener Käse (8,12,14,15)	**€ 3,90**
Obatzda (12)	**€ 3,90**
Tomate-Mozzarella (8,12,14,15)	**€ 3,70**
Lachs (6,8,14,15)	**€ 3,90**
Serrano-Schinken (2,3,8,14,15)	**€ 3,90**
Putenbrust (2,3,8,14,15)	**€ 3,70**
Erbsenhummus und karamellisierte Karotten (8,14)	**€ 3,70**

Bagel (8,14,15)	**€ 1,20**
Brezel (8,14,15)	**€ 1,00**
Butterbrezel (8,12,14,15)	**€ 1,60**
Lachsbrezel (6,8,12,14,15)	**€ 2,80**
Käsebrezel Obatzda (8,12,14,15)	**€ 2,80**
Vegane Liptauer Brezel (8,11,14,15)	**€ 2,80**
Croissant natur (8,12,14,15)	**€ 1,20**
2 Pancakes (11)	**€ 1,40**
Brot (8,14,15)	**€ 1,40**
2 Scheiben Körnerbrot oder 3 Scheiben Baguette	
Glutenfreies Brötchen/Knäckebrot (8)	**€ 1,40**
1 Mini-Hefezöpfchen (8,12,14,15) süß oder Lauge	**€ 1,00**
Tiroler Fladen (14,15)	**€ 1,40**

SAMOCCA PORTIONEN

Butter, Alsan, Honig, Frischkäse (12), Ajvar	je	**€ 0,80**
Hausgemachte Orangenmarmelade (3),	je	**€ 1,00**

Mandel-Pistazienmus (8), Pekannussmus (8), Haselnussmus (8), Erbsenhummus, geröstete Auberginen (8), Obatzda (12), Olivensalat (2,3), veganer Liptauer (11), veganes Apfelschmalz

vegetarisch vegan glutenfrei

FRÜHSTÜCKSPAUSE

Frühstücken, wann immer Sie möchten –
alle unsere Speisen sind ganztägig bestellbar!

Sheka Frühstück (2,3,6,8,11,15) **€ 7,20**
2 Bananen-Pancakes mit je 1 Portion Pekannussmus, Haselnussmus und Mandel-Pistazienmus, 1 Portion geröstete Ananas sowie 1 Tasse Sheka-Kaffee.

Granada Frühstück (1,2,3,6,8,12,14) **€ 8,40**
Baguette, 1 Croissant, geröstete Auberginenscheiben, 1 Portion Frischkäse, pikante Salami und 1 kleiner Smoothie. Dazu 1 Tasse Espresso Cortado.

Grachten Frühstück (4,7,8,12,14,15) **€ 7,50**
1 Donut Crunch, 1 Mini Hefezopf, Frischkäse und Marmelade. Dazu eine Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

Paddington (8,12) **€ 6,90**
1 geröstetes, glutenfreies Brötchen oder 2 Knäckebrote, je 1 Portion Alsan, Haselnussmus und hausgemachte Orangenmarmelade. Dazu 1 Stück Mandeltarte.

Lugano Frühstück (2,3,4,5,8,12,14,15) **€ 9,50**
1 Tiroler Fladen, 2 Laugenzöpfchen, Frischkäse, Tomate-Mozzarella, Obatzda, Butterkäschtle, Camembert, Olivensalat und Erbsenummus

New York Frühstück (8,14) **€ 6,20**
Hausgemachtes Granola mit Bananen und 1 Bowl wahlweise mit Joghurt, Haferdrink oder Kokos-Reis-Drink. Dazu 1 Rosinen-Bagel und 1 kleines Glas Smoothie.

Heimatsmühle SEIT 1880 **Müsli** (8,14) **€ 3,30**
Chia-Kakao-Crunchy oder Dinkelmüsli wahlweise mit Kokos-Reis-Drink, Haferdrink oder Joghurt.

Zopf & Gsälz (8,12,14,15) **€ 2,90**
2 Mini-Hefezöpfe mit Marmelade, Honig und Butter.

Zöpfchen (8,12,14,15) **€ 1,50**
1 Mini-Hefezopf wahlweise mit Haselnussmus, Honig, Marmelade oder Butter.

vegetarisch vegan glutenfrei

Manti aus eigener Produktion

Unsere Manti – türkische Nudeltäschchen gefüllt mit Rindfleisch oder vegetarisch mit Weichkäse – sind ein echter Dauerbrenner auf der Samocca-Speisekarte und gehören zu den beliebtesten Gerichten unserer Gäste. Hergestellt werden die Manti von Hand in einer Arbeitsgruppe direkt neben dem Samocca. Auch hier arbeiten gemäß unserer Philosophie Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand gemeinsam in allen Arbeitsbereichen und tragen ganz wesentlich dazu bei, dass wir Ihnen diese Bandbreite unterschiedlicher Speisen anbieten können!

MITTAGSPAUSE

Möhren-Gazpacho (8,14) **€ 4,50**

Spaghetti-Nester (2,3,4,14) **€ 5,50**
mit Artischocken und Auberginen auf Ruccola

Manti (3,12,13,15) **€ 6,90**
Handgemachte türkische Nudeltäschchen
mit Joghurt-Paprika-Sauce
Türkische Art – mit Hackfleischfüllung
Vegetarische Art – gefüllt mit türkischem Weichkäse
und Kräutern

Spinatwaffeln (2,3,4,8,12,14) **€ 6,50**
mit Erbsenhummus, gesalzenem Joghurt
und Olivensalat

Ofengebackener Ziegenkäse (2,3,4,8,12,14) **€ 8,30**
mit Thymian auf Olivensalat mit Baguette
oder glutenfreiem Brötchen

Pausenbrote **€ 3,20**
Zwei Scheiben belegtes Balance Körnerbrot
oder glutenfreies Brötchen in den Sorten:
Vegan: Veganer Liptauer, Pepperoni, Tomaten
und Salatblatt (2,3,8,11,14)
Ei: Spiegelei, Apfelschmalz und Salatblatt (8,12,13,14)
Schinken: Nussschinken, Essiggurke (2,3,5,6,8,14)

Pausenzöpfchen **€ 3,00**
Vegan: Vegane Käse-Alternative,
Erbsenhummus und Ajvar (8,14)
Vegetarisch: Camembert, Apfelschmalz
und Pesto (8,12,14)
Wurst: Salami, Ajvar und Pesto (3,5,6,8,12,14)

Letzte Speise-bestellung:
Werktags
um 18.30 Uhr
Samstags
um 15.00 Uhr

vegetarisch vegan glutenfrei

Kuchen und Crumble im Glas

Unsere Kuchen und Crumble im Glas werden täglich frisch in der Arbeitsgruppe neben dem Samocca hergestellt und mit Früchten der Saison garniert. Gerne erteilen Ihnen unsere KollegInnen im Service über das tagesaktuelle Angebot Auskunft.

KAFFEEPAUSE

Brownie (8)		€	**2,10**
Donut (7,8,12,13) black, crunch		€	**2,10**
Mandeltarte (12,13)		€	**3,10**
Blechkuchen (7,8,12,13)		€	**2,60**
Crumble in der Bowl (12,13) lauwarm serviert		€	**2,60**
Kuchen im 250 ml Glas (12,13)		€	**2,80**
Hausgemachte Kekse	100 g	€	**3,10**
Geröstete Ananas auf Rosinenbagel (2,3,8,14) mit Pekannussmuss, Zuckerrübensirup, 1 Portion Brot-, Nuss-, Fruchtchips		€	**3,90**

Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!

JUNIOR DELI

Hipp-Gläschen verschiedene Obstsorten auf Nachfrage	190 g	€	**1,50**

Index der Inhaltsstoffe

(1) Geschmacksverstärker
(2) Antioxidationsmittel
(3) Konservierungsstoffe
(4) Farbstoffe
(5) Phosphate
(6) Schwefeldioxide
(7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur
(8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten
(9) Süßstoffe
(10) Aspartam
(11) Soja
(12) Milch
(13) Ei
(14) Gluten
(15) Hafer
(16) Senf und Sellerie

Eine detaillierte Zutatenübersicht ist an der Theke hinterlegt und steht jederzeit zu Ihrer Information zur Verfügung.

Sommer 2022 | Aalen

vegetarisch vegan glutenfrei

FRANCHISE

SAMOCCA ist ein Social Franchise –
seit der Gründung des Pilotstandorts der Samariterstiftung in Aalen 2003 haben sich zahlreiche Behindertenwerkstätten der SAMOCCA-Franchisefamilie angeschlossen.

Unser gemeinsames Ziel: neue Arbeitsbereiche
für Menschen mit Handicap zu schaffen.
Weitere Informationen finden Sie unter
www.samocca.de/franchise

KURZURLAUB?

Franchise-Partner
Shop in Shop-Partner

UNSERE HANDELSPARTNER

Samocca Kaffee oder Schokolade für den Genuss zuhause erhalten Sie direkt in den Samoccas Aalen und Heidenheim oder über unseren Onlineshop auf **www.samocca.de/shop**. Darüber hinaus sind viele unserer Kaffee- und Schokoladenspezialitäten auch bei unseren Handelspartnern erhältlich:

Baden-Württemberg

Aalen: REWE Kurz

Aalen: EDEKA-Markt Miller

Aalen: Tourist-Information

Blaubeuren: Gmiasmayer

Bopfingen: Kleine Schusterwerkstatt

Ellwangen: EDEKA-Markt Schnell

Hüttlingen: EDEKA-Markt Miller

Hüttlingen: Frisch vom Acker

Leutenbach: Hofladen Häußermann

Neresheim: EDEKA-Markt Göres

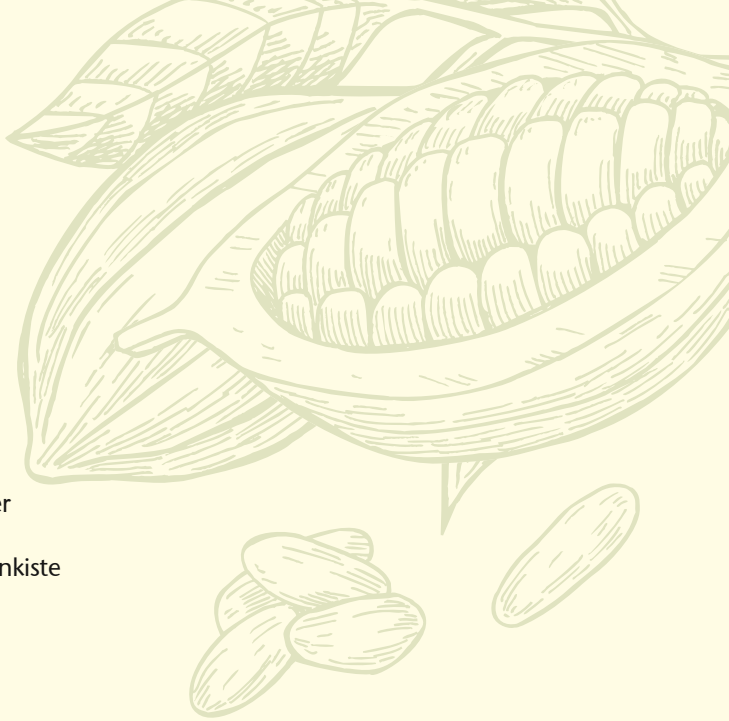
Rosenberg: Schnapsladen

Schorndorf: jakob concept store

Süßen: Kunstmühle Schuler

Sulz am Neckar: Klosterladen Kloster Kirchberg

Ulm: Donauwelle



Ulm: Gutes von hier

Waldstetten: Stuifenkiste

Bayern

Iglingen-Holzhausen: Hofladen Holzhausen

Nürnberg: Marktplatz Marienberg

Schongau: Mühlenmarkt

Ursberg: Ursberger Laden

Brandenburg

Fürstenwalde/Spree: Christophorus-Shop

Rheinland-Pfalz

Bad Kreuznach: Nahe Manufaktur Store

Worms: Hofladen der Lebenshilfe

SAMOCCA AALEN

SAMOCCA
Friedhofstraße 11
73430 Aalen
Tel (07361) 529031
Fax (07361) 529032
info@samocca.de
www.samocca.de

SAMARITER
STIFTUNG

BEHINDERTENHILFE OSTALB