

unser Länder-Kaffeessortiment

Lateinamerika

190205 Brasilien „ Fazenda Lagoa „

Kaffeeanbaugebiet „Sul de Minas“ im Bundesstaat Minas Gerais mit mineralstoffreichen Böden , Geschmack mild, harmonisch, fein schokoladiger Charakter

190222 Bio Colombia Kachalu/ Kolumbien

Die Kachalu Kaffeefarmen sind im südamerikanischen Regenwald gelegen und profitieren von einem gleichmäßig feuchtwarmen Klima.

velfältiges Geschmacksbild von leicht erdig würzig, über süßlich, über eine Karamelnote bis zum schokoladigen Abgang ideal abgerundet.

190404 Bio Ecuador „Loja Sundried“

Die Kaffeeplantage liegt im Süden der Anden von Ecuador in 1900m Höhe, er bildet eine leichte Säure mit einer Schokoladennote im Abgang.

190220 Costa Rica Naranjo

Anbau in Höhenlagen von 1200-1700m , nährstoffreiche Böden und warmes Klima bringt einen hochwertigen Kaffee hervor

malzig nussige Nuance mit einer Zitrusnote im Nachgang, unverwechselbar

Afrika

190221 Äthiopien Yirgacheffee (je nach Beschaffung, alternative gleichwertige Qualität)

von Kleinbauern bewirtschaftet

kräftig würzig, leicht schokoladig bis hin zu einem blumigen Charakter sehr vielfältiges Geschmackserlebnis

190211 Kenia Kiundi

Anbaugebiet Kiundi im südlichen Hochland Kenias.

Spitzenkaffee mit fruchtig schokoladiger Note.

190111 Uganda Mount Rwenzori AA

Anbaugebiet an der Grenze zum Kongo im Ruwenzori Gebirge

milde Säure mit leicht beeriger Note und einem Hauch von Zartbitterschokolade

Asien

190203 Indien Monsooned Malabar

Anbaugebiet Malabar an der Südspitze Indiens

spezielles Aufbereitungsverfahren „Monsooning“, d.h. die getrockneten Bohnen werden in Jutesäcken verpackt und dem Monsunregen ausgesetzt, nach regelmäßigen Umsackern ist der Kaffee nach 8-10 Wochen fertig und dabei leicht fruchtig und säurearm

190115 Indonesien Sumatra „Toba“

Anbaugebiet am Rande des Tobasees in 1200m Höhe

Der Kaffeeexport unterstützt die Kleinbauern, u.a. bei Projekten wie Kinderheimen, Berufsschulen für Krankenpfleger.

Kaffee mit leichter Fruchtsäure und blumig würzigem Charakter mit Zartbitterschokoladennote

Espresso

190114 Bio Espresso

Arabica-Bohnen aus Süd- und Mittelamerika prägen diesen Espresso harmonisch und elegant, süßlich weiche Note

190108 Espresso „Don Vito“

Komposition aus Arabica-Sorten ausgewählter Plantagenkaffees Brasiliens, Rohkaffee aus dem afrikanischen Hochland und Südasien
ein kräftiger Espresso mit einer Note von süß bis würzig, ideal als Basis für Cappuccino und Latte Macchiato

190109 Espresso „Star of Italy“

Kombination aus brasilianischen und afrikanischen Kaffees mit einem Robusta-Anteil aus Indonesien
würzig herb

Kaffee aromatisiert

190407 Kaffee Karamell

Basis sind Arabica-Bohnen, die bei 180 Grad 15min geröstet werden

190403 Kaffee Vanille

die Eleganz der Arabica-Bohnen vereint sich mit einer dezenten Vanillenote

190408 Kaffee Pistazie

feine Arabica-Sorten mit weichem Nussaroma

190409 Kaffee Irish Cream

Arabica-Bohnen aus ausgewählten Hochlandkaffees umspielt von einer feinherben schokoladigen Note

190406 Kaffee Haselnuss

Arabica-Bohnen aus Süd- und Mittelamerika verfeinert mit einem zarten Haselnussaroma

190402 Kaffee Schoko Orange

harmonische Komposition aus zarter Schokolade und fruchtiger Orange

Entscheiden Sie sich für die Verpackungsgröße

Bei unseren Kaffeesorten wählen Sie zwischen Kaffeebohnen, oder wir mahlen den Kaffee für Sie entweder für die türkische Zubereitung, Mokka-,Espressokanne, Kaffeemaschine oder French Press.