

Espresso-Röstungen

Hausbrüh

Sorten: 80 % Arabica aus Brasilien, 20 % indischer parchment Robusta

Profil: Nuss, Nougat, Zartbitterschokolade

Empfohlene Brühtemperatur: 95 °C

Angelehnt an typisch italienische Barmischungen, kombinieren wir zwei von Natur aus säurearme Kaffeesorten, um gerade für Cappuccini eine hervorragende Basis zu schaffen. Mit einer langlebigen Crema und viel Wucht wird sich jede/jeder direkt in den letzten Italienurlaub zurückversetzt fühlen.

Südwind

Sorten: 80 % Arabica aus Kolumbien und Brasilien, 20 % indischer parchment Robusta

Profil: Sahne, Honig, Fudge

Empfohlene Brühtemperatur: 95 °C

Die Aromen in diesem Blend formen einen sanften, sahnigen Geschmack. Für sich alleine bezaubert er mit einem kräftigen, aber nicht aufdringlichen Körper und viel komplexer Süße. Als klassischer Espresso dominiert Südwind nicht so sehr in der Milch, sondern integriert sich perfekt, als hätte man ein Stück Milkschokolade in ihr aufgelöst.

Jönne

100% Arabica, Kolumbien

Aufbereitung: Washed

Anbauhöhe: 1700 - 1900 m

Empfohlene Brühtemperatur: 94° C

Diese Bohnen entstammen der kolumbianischen Kaffeetradition der Region Antioquia im nordwestlichen Teil Kolumbiens. Das Ergebnis ist ein Espresso mit kräftigen Heidelbeer- und Kirschnoten. Ein leichter Geschmack nach Karamell sorgt für eine seidige Textur und verleiht dem Kaffee eine tolle Balance zwischen Säure und Süße.

BIO Bergböe

Sorten: 80 % Arabica aus Indien, 20 % Robusta Indien

Profil: Walnuss, Kakao

Empfohlene Brühtemperatur: 93 °C

In der indischen Region Kerala wird seit über 20 Jahren ökologisch und sozial nachhaltiger Kaffeeanbau betrieben, so lange wie in kaum einer anderen Region der Welt. Die flache Lage spiegelt sich in dem angenehm breiten Geschmack des Kaffees wider. Dieser Espresso ist besonders kräftig und mit seinen nussigen und schokoladigen Noten ideal für alle, die den klassischen und dunklen Espressogeschmack lieben.

Filter-Röstungen

Dörte – Santos, Brasilien

100 % Arabica – Catuai, Mundo Novo, Anbauhöhe: 1100 – 1300 m

Profil: Nuss, Nougat, Zimt

Empfohlene Brühtemperatur: 95 °C

Dieser Kaffee aus dem Süden Brasiliens ist wunderbar vollmundig, ohne sich aufzudrängen. Durch viel milde Süße und erdige, nussige Aromen sowie von Natur aus wenig Säure ist er sehr bekömmlich. Ein absoluter Allrounder, welcher am besten zur Geltung kommt, wenn er im Vollautomaten, im Filter oder mit der Stempelkanne zubereitet wird.

BIO Jörg - Kerala, Indien

100% Arabica aus Indien

Profil: sanft, malzig, leichte Beere

Empfohlene Brühtemperatur: 93 °C

In der indischen Region Kerala wird seit über 20 Jahren ökologisch und sozial nachhaltiger Kaffeeanbau betrieben, so lange wie in kaum einer anderen Region der Welt. Die Bohnen werden in flachen Lagen angebaut, was sich in einem breiten Kaffee mit viel Tiefe widerspiegelt. Als Filter zubereitet, ist Jörg ein klassischer, milder, leicht süßlicher Kaffee, der alle Liebhaberinnen von Filterkaffee begeistern wird.

BIO Nüschte - Decaf, Kolumbien

100% Arabica, Castillo, Colombia, Cenicafé1, Anbauhöhe: 1650 m

Aufbereitung: gewaschen, water-methode

Empfohlene Brühtemperatur: 94° C

Diese Bohnen werden in der Region Sierra Nevada, im Norden Kolumbiens, von der Kooperative "Asoprokia" angebaut und nach der Handernte mit dem schonenden und umweltfreundlichen "water"-Prozess entkoffeiniert. Das Ergebnis ist ein äußerst vollmundiger und aromatischer Kaffee. Wir schmecken Noten von Nuss, Malz und Milkschokolade. Diese Bohnen sind für alle Zubereitungsarten empfehlenswert!