

Unsere Kaffees – im Café frisch geröstet erhältlich

	250 g	500 g
Kolumbien Excelsior	5,90 €	9,90 €
<p>Aus dem UNESCO-Biosphärenreservat „Sierra Nevada de Santa Marta“. Er reift im Regenwald, nicht auf Plantagen, weshalb er auch Waldkaffee heißt. Ein Kaffee mit sehr feiner Säure und einer leichten Fruchtnote.</p>		
El Salvador SHG, San Antonio, Rainforest certified	5,90 €	9,90 €
<p>El Salvador gehört zu den Ländern, die besonders leichte Kaffeesorten mit angenehmer Fülle hervorbringen. Das Kürzel „SHG“ steht für „Strictly High Grown“ und gibt einen wichtigen Hinweis auf die Höhenlage des Anbaugebietes des Kaffees. Die Höhe des Kaffeestandortes ist eines der entscheidenden Qualitätsmerkmale. In diesen Höhenlagen zwischen 1.300 und 1.500 m werden die besten Kaffeequalitäten erzielt.</p>		
Sidamo Grade 2, organic, Äthiopien	5,90 €	9,90 €
<p>Aus dem Ursprungsland des Kaffees stammt dieser gewaschene Arabica mit einem weichen, milden und ausgewogenen Aroma. Eine sehr feine Würze und Säure runden diesen angenehmen Kaffee ab. Er ist besonders bekömmlich und dank seines etwas geringeren Koffeingehaltes auch nachmittags und abends ein Genuss.</p>		
Peru SHB, organic	5,90 €	9,90 €
<p>Ein sehr harmonischer, überaus aromatischer Kaffee der Spitzenklasse, was auf die Höhenlagen, in denen diese Kaffees angebaut werden zurückzuführen ist. Je höher der Anbau, umso langsamer reifen die Früchte. Dichte und Größe der Kaffeebohnen nehmen dabei zu. SHB steht für „Strictly Hard Bean“ und bezeichnet Kaffees mit Anbauhöhen von über 1.600 m.</p>		
Sumatra Mandheling G.1, organic, Indonesien	5,90 €	9,90 €
<p>Die Mandheling Kaffees wachsen auf der Insel Sumatra und stammen dort aus der Provinz „Aceh“ bzw. der Region „Gayo“. Es ist ein kräftiger, fruchtiger Arabica mit leichter, dezenter Säure. Die Besonderheit bei der Verarbeitung ist, dass die nach der Trennung der Bohnen vom Fruchtfleisch an der Pergamentschale verbleibenden Fruchtfleischreste nicht mittels Fermentation im Wasser zersetzt werden, sondern durch manuelles Abreiben im Sand entfernt werden.</p>		
Monsooning Malabar AA, Indien	5,90 €	9,90 €
<p>Ein spezielles Fermentationsverfahren – Monsooning – gibt diesem Kaffee ein besonders mildes, feines und schokoladiges Aroma. Die Bohnen werden nach der Ernte und Aufbereitung dem Monsunregen ausgesetzt. Dabei nehmen sie eine gelbliche Farbe an und haben ein wesentlich geringeres Gewicht als andere Kaffeebohnen. Der Verlust der natürlichen Säuren während der Aufbereitung, macht diesen Kaffee besonders magenfreundlich.</p>		
Lila-Kaffee, entkoffeiniert	5,90 €	9,90 €
Lila-Kaffee Espresso-Mischung	5,90 €	9,90 €