

Sortenreine Kaffeespezialitäten				Preis €		
Kaffee	Bohne	Stärke	Beschaffenheit	125 g	250 g	1 kg
BRASILIA	100% Arabica		Ein äußerst magenfreundlicher Kaffee durch sein naturmildes und harmonisches Aroma. Trotz süßer Weichheit macht sein lang anhaltender schokoladiger Nachgeschmack ihn zu einem hervorragenden Vertreter brasilianischen Spezialitätenkaffees.	3,10	6,00	24,00
BALI	100% Arabica		Er wächst auf vulkanischen Boden, wird von Hand geerntet und sonnengetrocknet. So entstehen ein weiches Aroma, ein erdiger Geschmack und ein voller Körper – abgerundet durch eine feine und leichte Kräuternote.	3,20	6,20	24,80
COLOMBIA	100% Arabica		Der Supremo wird in den Schattenplantagen Huila´s angebaut und geerntet. Er besitzt ein ausdrucksvolles und fruchtiges Aroma, die für Kolumbianer typische Kombination aus feiner Säure und einem ausgeprägten Körper. Ein weicher und zugleich intensiver Kaffee.	3,20	6,20	24,80
COSTA RICA	100% Arabica		Ein milder Kaffee mit leichter Fruchtnote. Diese erinnert an Citrusfrüchte, ohne dabei in den Vordergrund zu drängen. Der Costa Rica Tarrazu ist durch sein handwerkliches Röstverfahren magenfreundlich und ein tolles Geschmackserlebnis.	3,10	6,00	24,00
CUBA	100% Arabica		Der kubanische Turquino ist unvergleichlich ausgewogen, würzig, mit gehaltvollem Aroma und einem einmalig langen Nachgeschmack. Er wird in tiefen Lagen angebaut und ist daher säureärmer als andere Mittelamerikaner. Ein rassiger, eigenwilliger Kaffee.	3,30	6,40	25,60
DOMINIK. REPUBLIK	100% Arabica 		Unser Santo Domingo Orgánico stammt aus dem Nordwesten der Insel dem Gebiet „Barahona“, wo die Rohkaffees gewaschen aufbereitet und in der Sonne getrocknet werden. Der feine Exot mit ungewöhnlich intensiver Süße verspricht Einklang von Säure, Körper und Aroma.	3,60	7,00	28,00
ECUADOR	100% Arabica 		In rund 1.900 m Höhe in den Anden herrschen beste Wetterbedingungen für den Anbau und die Trocknung. Die sorgfältig von Hand gepflückten Bohnen werden erst kurz vor dem Export ausgeschält. Somit erhält er seinen abgerundeten Körper und prickelnde Säure.	3,60	7,00	28,00
ENTKOFFEIN.	100% Arabica		Die entkoffeinierte Kaffeevariante entspricht unserem Colombia. Sie besitzt ein ausdrucksvolles und fruchtiges Aroma, die für Kolumbianer typische Kombination aus feiner Säure und einem ausgeprägten Körper. Ein weicher und zugleich intensiver Kaffee.	3,20	6,20	24,80
ERLANGER MOKKA	100% Arabica		Die Bohnen unseres Erlanger Mokka´s stammen aus dem äthiopischen Hochland. Sein kräftig-intensives Aroma wird durch die fruchtig-milde Säure leicht umspielt und bietet daher eine unerwartete Geschmacksvielfalt.	3,20	6,20	24,80
GUATEMALA	100% Arabica		Die vulkanischen Berghänge des Anbaugesbietes Antiqua und das feucht-kühle Klima geben diesem Hochlandkaffee seinen großen Körper. Feine, fruchtige Säure umgibt harmonische Milde. Im Nachgeschmack eine leichte Kakaonote.	3,20	6,20	24,80
INDIA MONSOONED	100% Arabica		Ein spezielles Verfahren das „Monsooning“ verleiht dem Malabar seinen fruchtig, zart-herben Körper. Es werden die trocken aufbereiteten Bohnen geschält und für einige Monate dem „Monsun“ tropisch-heißem Klima ausgesetzt. Eine außer-gewöhnliche Fülle und dabei kaum Säure.	3,70	7,20	28,80
JAMAICA BLUE MOUNTAIN	100% Arabica		Die Rarität zwischen 900 und 1.700 m Höhe angebaut, zählt zu den wenigen Sorten, die oberste Kaffeequalität erreichen. Kühle Temperaturen, Nebel und starker Niederschlag in den Blue Mountains lassen Kaffeekirschen wesentlich langsamer reifen, wodurch sie ihr spezielles Aroma entwickeln.	Aufgrund der geringen Menge auf dem Weltmarkt, schwanken die Preise stetig, daher bitten wir um Ihr Verständnis Preis auf Anfrage		
JAVA	100% Arabica		Den für Indonesier typisch erdigen Charakter weißt der West Blue Java etwas dezenter auf. Vielmehr überzeugt er, mittels nasser Aufbereitung und sein besonderes Anbaugesbiet durch seine leichte Schokoladennote und spezielle Süße.	3,35	6,50	26,00
KENIA „Perlen“	100% Arabica		Die perlenförmigen Bohnen verlangen dem Röstmeister sein ganzes Können ab. Gelingt dies optimal, entwickelt sich der für Kenianer typische Charakter. Experten beschreiben ihn als fruchtig-schokoladig mit einer kräftig-würzigen Fülle.	3,50	6,80	27,20
NICARAGUA MARAGOGYPE	100% Arabica		Die Maragogype Bohne, aus dem Hochland Jinotega in ca. 1.500 m Höhe, ist auch als Elefantenbohne bekannt. Sie ist rund ein Drittel größer als herkömmliche Bohnen. Ein weicher und samtiger Charakter runden seinen besonders vollmundigen Körper ab.	3,45	6,70	26,80