

PROFIL

Die helle Röstung ist im Geschmack, Mundgefühl und Aroma ausgewogen. Sie verfügt über eine angenehme Säure, welche sich ideal mit dem geschmeidigen Körper verbindet. Diese Kaffeemischung hat eine geringe Komplexität mit einem mittleren Abgang und erinnert im Aroma an Nuss. #002 eignet sich zur Zubereitung von Café Crème.

ROHBOHNEN

Brasil Chocolate Recipe (Minas Gerais, Brasilien) Arabica • div. Varietäten • ungewaschen

Guatemala La Delicia (div. Gliedstaaten, Guatemala) Arabica • div. Varietäten • gewaschen

India Malabar (Karnataka, Indien) Arabica • div. Varietäten • monsooned

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG







Siebträgermaschine











PREISE

0.250Kg 9.50 ungemahlen/gemahlen im Box-Beutel 0.500Kg 17.50 ungemahlen/gemahlen im Box-Beutel 1.000Kg 34.00 ungemahlen/gemahlen im KAFFEE-ZYLINDER / M ungemahlen/gemahlen im KAFFEE-ZYLINDER / M 2.000Kg 65.00

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MWST Für KMU-Kunden gelten individuelle Preise • Änderungen vorbehalten

ZUM WEBSHOP

