

#001

Röstkaffee, PreBlend

RÖSTGRAD



PROFIL

Die helle Röstung verleiht ein schönes Aroma, welches an Schokolade erinnert. Sie hat einen vollen Körper, ist ausgewogen im Geschmack und hinterlässt im Mund verschiedene sowie angenehme Eindrücke (komplex). Neben Espresso eignet sich diese Mischung hervorragend zur Zubereitung von Café Crème und Cappuccino.

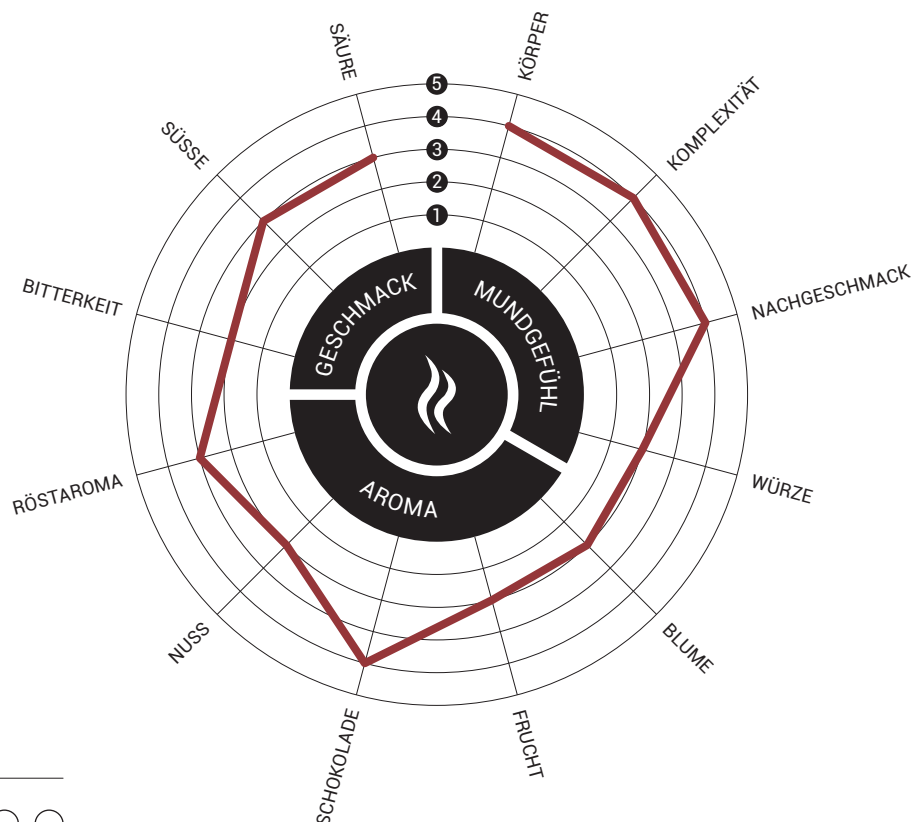
ROHBOHNEN

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

India Parchment (Karnataka, Indien)
Robusta • Parchment • gewaschen



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Moka Express



Aeropress



French Press



Filter

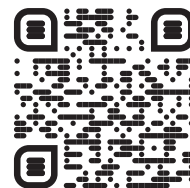


Cold Brew

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
2.000Kg	65.00	ungemahlen/gemahlen im KAFFEE-ZYLINDER / M

ZUM WEBSHOP



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

Informationsblatt
alle Rechte vorbehalten
April 2024

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
CH-3007 Bern

+41 31 544 40 62
kontakt@aromawerk.ch
www.aromawerk.ch

 **AROMAWERK**