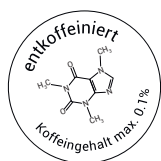
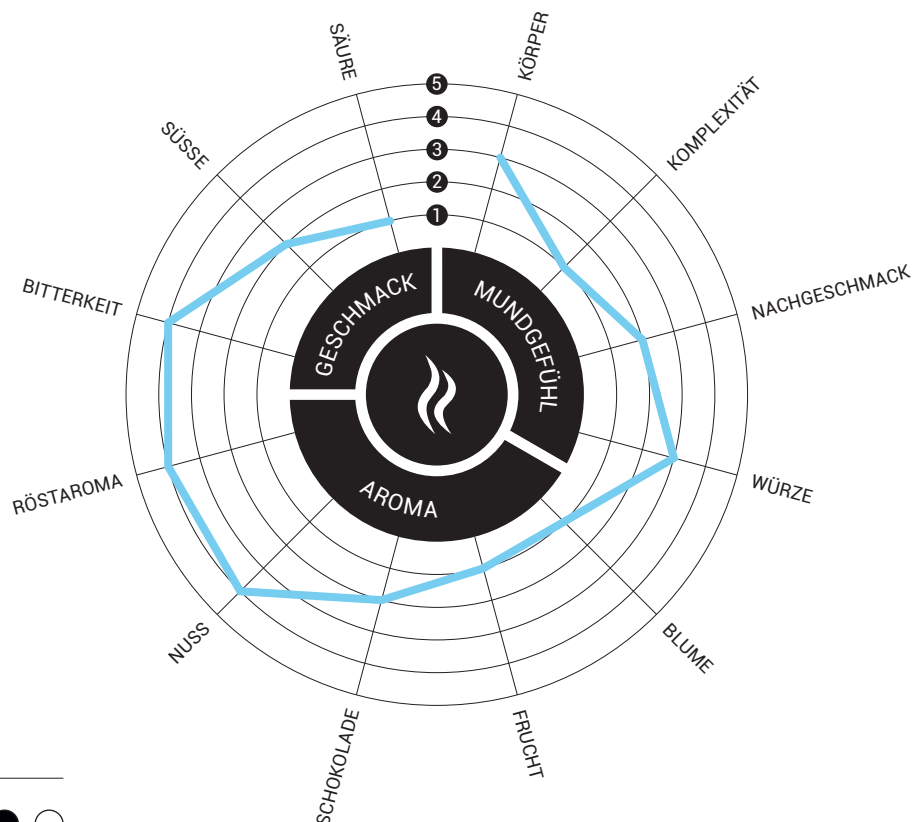


#006

Röstkaffee, PreBlend



RÖSTGRAD



PROFIL

Die dunkle Röstung verleiht eine intensive und zugleich milde Kaffeenote, welche im Abgang angenehm spürbar ist. Sie hat einen mittleren Körper mit ausgeprägten Röst- und Nussaromen. Diese Röstmischung wurde speziell für Personen entwickelt, die kräftige Espresso lieben aber ohne Kompromiss auf den üblicherweise enthaltenen Koffeingehalt verzichten möchten. Neben Espresso ist #006 hervorragend für die Zubereitung von Milchgetränke geeignet.

ROHBOHNEN

Decaf Mayan Blend (div. Gliedstaaten, Mexico)

Die Rohbohlenmischung wurde durch die Firma Descafinadores Mexicanos S.A. de C.V. so zusammen- und hergestellt, dass auch nach dem Entkoffeinieren Geschmack und Aroma im Kaffee enthalten bleiben. Die Mischung besteht aus rd. 2/3 Arabica- und 1/3 Robusta-Bohlen aus Chiapas, Puebla, Veracruz und Oaxaca. Die Rohbohlen wurden gewaschen und ungewaschen aufbereitet. Die Entkoffeinierung erfolgte nach der Mountain Water Methode. **Der Koffeingehalt beträgt maximal 0.1%.**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Moka Express



Aeropress



French Press



Filter

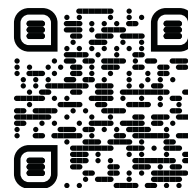


Cold Brew

PREISE

0.250Kg	11.00	ungemahlen/gemahlen im Box-Beutel
0.500Kg	20.00	ungemahlen/gemahlen im Box-Beutel
1.000Kg	40.00	ungemahlen/gemahlen im KAFFEE-ZYLINDER / M
2.000Kg	80.00	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
Februar 2023

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
CH-3007 Bern

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

 **AROMAWERK**