



Kaffeeexpertise

AROME: REIF

Land: Brasilien, Indien, Zentralafrika

Brasilien wird zu Recht als Gigant des Kaffeemarktes bezeichnet. Hier wachsen rund 4 Mio. Kaffeebäume, 75% der Ernte wird von Kleinbauern produziert.

Die Brasilianischen Arabicas haben relativ wenig Säure, doch wie alle brasilianischen Kaffees sollten sie "jung" getrunken werden.

Der Geschmack indischen Kaffees ist weich und würzig mit einem kraftvollen Körper.

Der Kaffee ist ein wichtiges Exportgut der tasmanischen Wirtschaft. Wir setzen bei unserem Arome Perlbohnen ein, diese sind deutlich geschmacksintensiver als reguläre Bohnen.

Unsere gelungene Mischung aus Arabica und gewaschenen Robusta Bohnen präsentiert sich mit haselnussbraunen bis dunkelbraunen Farbe mit rötlichen Reflexen.

Der Geruchssinn registriert ein intensives Aroma mit blumigen und fruchtigen Noten, den Duft von geröstetem Brot und Schokolade.

Der Geschmack ist harmonisch, konsistent und samtig, wobei seine bitteren Komponenten sehr ausgewogen wahrgenommen werden.

Sortenrein: Blend

Kaffeepflanze: Arabica, Robusta

Röstung: Mittel bis Dunkel

Geschmack: nussig, Klassiker mit typischer Aromatik

Körper: angenehm schmelzend, samtig

Zubereitung: alle gängigen Vollautomaten und Siebträgermaschinen

Besonders geeignet für: Espresso, Ristretto, Caffé con Gelato und Desserts

