



## Kaffeeexpertise

### **KREME:** CREMIG

Land: Brasilien, Mexiko, Tansania

In Brasilien gibt es noch immer die wirklich guten Spitzenkaffees von ausgewählten Farmen die Wert auf traditionelle Produktionsverfahren legen.

Von Hand werden nur die reifen Kaffeekirschen gepflückt und in der Sonne getrocknet.

Durch das langsame Trocknen in der Brasilianischen Sonne zieht das Aroma aus dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche in die Bohne. So gewinnt die Bohne an natürlicher Süße und fruchtigem Aroma, der Kaffee erhält einen nachhaltigen vollmundigen Geschmack.

Mexikanische Arabicas sind leicht herb und haben ein feines, ausgewogenes Aroma. Sie sind das Herz vieler Mischungen.

Die besten Bohnen kommen aus der Gegend von Moshi am Kilimandscharo. Sie haben einen verführerischen Duft.

Die ausgewogene Mischung aus 100% reinen Arabicas wird behutsam, separat im Langzeitverfahren bei niedrigen Temperaturen geröstet.

Daher ist er besonders bekömmlich, mit anhaltender Cremabildung und eignet sich dieser Kaffee hervorragend für die Zubereitung von Espresso oder Café Crème. Der ideale Kaffee für jeden Tag.

**Sortenrein:** Blend

**Kaffeepflanze:** Arabica

**Röstung:** mittel

**Geschmack:** Nuss und Schokolade, außergewöhnlich rund

**Körper:** Cremig weich und samtig

**Zubereitung:** alle gängigen Vollautomaten und Siebträgermaschinen gemahlen auch als Filterkaffee

**Besonders geeignet für:** Café Crème, Café au Lait und Wiener Melange

