



Antigua Los Volcanes

Guatemala

...dieser Kaffee wächst auf vulkanischen, besonders nährstoffreichen Böden. Das kühle und feuchtwarme Klima sorgt für ein langsames Wachstum der Bohnen und bietet somit ideale Bedingungen für die Entwicklung des so typischen Aromas nach Bitterschokolade, feinen Nüssen und Zitrusfrüchten.

Röstung: schonend und säurearm

Fazenda Rainha Yellow Bourbon

Brasilien

...ein „trocken aufbereiteter“ Kaffee aus dem Hochland von Mojiana. Durch das langsame Trocknen in der Sonne entstehen die für diesen Kaffee typischen würzigen, leicht süßlichen Aromen. Ein wunderbar milder Kaffee mit wenig Säure.

Kalossi

Indonesien

...ein ausgezeichneter Kaffee von der Insel Sulawesi, mit vollem, angenehm weichen, würzigen Geschmack und einer außergewöhnlichen Tiefe. Dank seiner leichten Zartbitternote eignet er sich auch sehr gut als Dessertkaffee.

Pamwamba

Malawi

...eine aus dem südlichen Thyolo-Distrikt stammende Hochland-Kaffeebohne. Die besondere Bodenbeschaffenheit in 900 bis 1100 m Höhe sorgt für die Entwicklung eines ganz speziellen fruchtigen Aromas. Gepaart mit einer angenehmen Säure steht der Pamwamba für einen vollmundigen Kaffeegenuss der besonderen Art.

Capucas

Honduras

...ein „Cooperativ- Hochland-Kaffee“ aus der Region Celaque. Seine Vielfalt setzt sich aus verschiedenen Bohnen zusammen, die auf einer Höhe zwischen 1200 und 1800 m wachsen. Paca-, Bourbon-, Catuai- und Caturrabohnen sorgen mit süßen Aromen von Schokolade gepaart mit nussigen Aromen und einer leichten Säure für einen besonderen Kaffeemoment.

Sumatra

Indonesien

...anders als andere Kaffees, werden diese Bohnen nach der Ernte durch manuelles Reiben mit Sand fermentiert und anschließend in der Sonne getrocknet. So entsteht der typische exotische Geschmack nach weichem Pfeffer, Schokolade und süßen, leicht erdigen Aromen. Er überzeugt durch einen mittelkräftigen Körper bei ausgewogener Säure.

Tarrazu

Costa Rica

...an der Pazifikküste, geschützt zwischen den hohen Gipfeln des zentralen Gebirges liegt Tarraza, eine der berühmtesten Anbauggebiete der Welt. Hier wachsen die Bohnen auf einer Höhe von 1200 bis 2000m Höhe. Fruchtbare, vulkanische Böden, die perfekte Kombination aus Sonnenlicht Temperatur und Niederschlag, liefern die Komponenten für einen cremigen Körper, eine schöne Säure und Aromen von Schokolade und Pflaume.

Uhlenkaffee

Mittelamerika, Indien, Afrika

Arabica, Robusta

...ein gelungener Blend mit einer haselnussfarbenen, feinporigen Crema. Sein mittelkräftiger Körper mit wenig Säure ist kernig und süß im Geschmack. Fein abgestimmte Aromen auf einer Basis von hochwertigen Robusta-Bohnen machen diesen Kaffee einzigartig.

Monsooned Malabar

Indien

...„trocken aufbereitete“ Rohkaffeebohnen werden während der Monate Juli bis September den Einflüssen des Monsunregens ausgesetzt. Sie nehmen in Säcken gestapelt eine große Menge Feuchtigkeit auf und reduzieren dadurch ihre Säuren. Mit dem Ergebnis eines mittelkräftigen Körpers mit Aromen von Nüssen und einem Hauch von Muskat und Kardamom.

Sidamo

Äthiopien

... Äthiopien - die vermutliche Heimat des Kaffees. Wir erleben einen einzigartigen Kaffee mit mittelkräftigem Körper und floralen Aromen begleitet von frischen Zitrus-Anteilen.

Meambar Roter Catuai Marcala **Honduras - Direktimport**

... der von Hand gepflückte Premiumkaffee der Geschwister Larios wird auf der Finca EL PASTAL in einer Höhe 1530m angebaut. Als Direktimport, ohne Zwischenhandelsstufen, sichert er den ansässigen Bauern faire und planbare Preise, die eine solide Lebensgrundlage sichern. Umweltverträgliche Anbaumethoden ohne Pestizide oder Düngemittel führen zu einer hohen Kaffeequalität. Wir schmecken ein vollmundiges Aroma mit feinherber, leicht süßlicher Note.

Supremo **Kolumbien**

...Kolumbien ist der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt. Dank des dort herrschenden Mikroklimas kann das ganze Jahr über Kaffee geerntet werden. Der Supremo überzeugt mit einem ausgewogenen Tassenprofil einer feinen Säure und Noten von Schokolade und Mandel.

San Andres **Honduras**

...dieser Kaffee überzeugt mit leicht fruchtigen Kakaonoten und einem kräftigen Tassenprofil. Ein typisch mittelamerikanischer Kaffee, unter Schattenbäumen gewachsen und sonnengetrocknet.

Bio - Ketiara Gayo **Indonesien**

...*Aceh* ist die nördlichste Region der Insel Sumatra. Hier im Gayo-Hochland hat sich eine junge Generation von Kaffeebauer:innen zusammengetan um hochwertige Arabica-Kaffeebohnen unter der Leitung von drei jungen Frauen anzubauen. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit einem komplexen Tassenprofil, lebendiger Säure und würzigen, bittersüßen Aromen von Schokolade und Tabak.

Sie benötigen mehr Informationen über uns, unseren Kaffee, unsere Lieferanten oder unsere Auswahl an Geschenkideen und weiteren Produkten?

Wir beraten Sie gern! Sie erreichen uns Di – Sa. unter T 0581 94 87 96 19

www.samocca-uelzen.de

