

Leggero

Milder Café Crème



Röstkaffee, PreBlend

RÖSTGRAD



PROFIL

Die helle Röstung verleiht eine fruchtige und zugleich milde Kaffeenote, welche im Abgang angenehm spürbar ist. Sie hat einen leichten Körper mit floralen Aromen. Diese Röstmischung wurde für Personen entwickelt, die gerne milde Espresso lieben aber ohne Kompromiss auf den üblicherweise enthaltenen Koffeingehalt verzichten möchten. Neben Espresso ist unser Leggero hervorragend für die Zubereitung von Cafe Crème geeignet.

ROHBOHNEN

Decaf Mayan Blend (div. Gliedstaaten, Mexico)
Die Rohbohlenmischung wurde durch die Firma Descasfeinadores 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 Robustabohnen 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

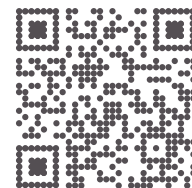


Cold Brew

PREISE

0.250Kg	11.00	ungemahlen/gemahlen im Box-Beutel
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