

Unsere Mischungen

KAFFEEKLATSCH

Vier unterschiedliche Hochland-Arabicas machen diese **Premium-Mischung** mild und ausgewogen.

DELIZIOSO

Kräftig, harmonische **Premium-Mischung** unterschiedlicher Hochland-Arabicas. Für die normale Tasse Kaffee oder italienische Kaffeespezialitäten.

MOKKAMBA

Die beliebte **Cafe creme**-Komposition mit afrikanischen Bohnen für kräftigen Kaffee oder Espresso mit feinporiger Crema, dank einem Anteil hochwertiger Robusta-Bohnen.

TRADITION

Arabica-Bohnen aus Kolumbien und Brasilien mit ausgewogenem Anteil hochwertiger Robusta-Bohnen aus Indien.

Espresso



ESPRESSO DON CAMILLO

Unser Bestseller. (Schlag-)Kräftiger Espresso mit verschmitztem Anteil Canephora (Robusta). Noten von Kakao und Walnuss.



ESPRESSO PEPPONE

Tatsächlich etwas milder als Don Camillo. Würzig, leicht beerige Noten. Auch mit Milch als Cappuccino ein Traum.

ESPRESSO LUIGI

Espresso, wie ihn die Italiener mögen. Null Säure. 50% Robusta aus Guatemala sorgt für eine dicke Crema und den typisch italienischen Geschmack. Schmeckt nach Salzkaramell und gebrannter Nuss.



ESPRESSO DON VICTOR

Unser **Spitzenespresso** mit einer wunderbar eingebauten, leichten Säure. 30% Robusta aus Guatemala machen ihn kräftig und langanhaltend im Mund. Schmeckt leicht beerig und nach dunkler Schokolade mit einem Hauch Mandel.

ESPRESSO CLASSICO

Ein Klassiker: Leichte Fruchtnoten bestimmen den Geschmack. Reine Arabica-Mischung mit Bohnen aus Brasilien, Kolumbien, Costa Rica und Malawi.

LAMPOCOY GUATEMALA *Direkt & Fair*

Rund 120 Kleinbauern aus dem kleinen Bergdorf Lampocoy im Nordosten von Guatemala bauen diesen Spitzenkaffee an. Duft nach Kakao. Großes Volumen, sehr feine Säure und Noten von Karamell und Pekannuss. Tiefgründig verwitterte Böden und das spezifische Mikroklima machen ihn zu einem außergewöhnlichen Gaumengenuss. Infos: www.cafecita.eu



FINCA DULCE HONDURAS *Direkt & Fair*

Die Familie Hernández Romero baut auf Ihrer Finca Dulce im Westen von Honduras auf rund 1.000 m Höhe und auf einer Fläche von acht Hektar ihren Kaffee an. Jairo, einer der sechs Kinder, wohnt mittlerweile in Deutschland und organisiert von hier aus den Ex- und Import. Mittlerer Körper, sehr dezente Fruchtnoten mit leicht schokoladigem Anklang.

ST. CATARINA MEXICO *Direkt & Fair*

Mittelkräftig. Leichte Nuss- und Karamell-Noten. Santa Catarina heißt die Finca, auf der die deutschstämmige Familie Plattner seit über 50 Jahren Spitzenkaffees anbaut. Umweltschonender Anbau nach Naturland Grundsätzen.

KAFFA ÄTHIOPIEN *Direkt & Fair*

Kräftiges, würziges Aroma und einzigartige Fülle. Die Kaffeeirschen werden mit der Hand gepflückt, dann sonnentrocknet. Er wächst im Bergregenwald Sheika Forest auf vulkanischen Böden in Höhen zwischen 1.400 bis 2.400 Metern. Dieser immergrüne Feuchtwald gilt als der letzte indigene Wald Äthiopiens und wurde 2012 zum UNESCO-Biosphärenreservat ernannt.

PEARL MOUNTAIN INDIEN *Direkt & Fair*

Dieser Spitzen-Kaffee wird an den sonnigen, regenreichen Hängen der Western Ghats zw. 1.200 und 1.800 m Höhe von der Familie Patre in dritter Generation angebaut. Gilt als einer der aromatischsten Hochland-Kaffees der Welt. Naturmild, besonders säurearm, samt würziges Aroma.

NOISETTE -KALLEDEVARAPURA- INDIEN *Direkt & Fair*

Unaussprechlich, aber ausgesprochen gut. Der Kaffee aus Indien heißt Kalledevarapura. Wir nennen ihn NOISETTE, weil er eine wahre Nussbombe ist. Aromen nach Haselnuss und gerösteten Mandeln. Super auch mit Milch. Sehr wenig Säure. Von den Briten 1865 gegründet, bewirtschaftet seit 1950 die Familie Shankar die Farm ohne Pestizide, Herbizide oder synthetische Düngemittel.

HAZEL BRASILIEN

Charakteristisch sind sein Geschmack nach Haselnuss. Säurearm, weich, mittlerer Körper.

ROSEL GUATEMALA

Harmonisch milder Kaffee. Komplexes, reiches Aroma. Hochland-Kaffee aus Antigua von den vulkanischen Berghängen der Sierra Madre im Süden des Landes.

SIDAMO ÄTHIOPIEN

Aroma und Geschmack sind von enormer Intensität. Erinnert an Zartbitter-Schokolade mit einem Hauch frischer Zitrone.

YIRGACHEFFE ÄTHIOPIEN

Blumige, fruchtige und würzige Noten. Intensiver Geschmack mit langem Abgang. Spitzenkaffee aus dem Hochland.

PAMWAMBA MALAWI

Schokoladiger Geschmack. Vollmundig, leichte Süße, sehr dezente, angenehm ausgewogene Säure. Dieser Spitzenkaffee gedeiht auf sehr fruchtbaren Böden im Hochland.

MUGGESEGGELE

Vollmundig, kräftig im Geschmack - leicht würzig, beerig. Mischung hochwertiger Kaffees aus Äthiopien, Indien und Brasilien. Für alle Zubereitungsarten geeignet.

Bei uns im Schwarzwald ist ein Muggeseggele die kleinste mögliche „Einheit“. Abgeleitet vom Geschlechtsorgan der männlichen Stubenfliege - dem Seggele einer Mugg. Das Genital ist rund 0,2 Millimeter groß - also fascht nix!



Entkoffeinierter Kaffee

KAFFEE oder ESPRESSO

Vollmundiger Kaffee, dem das Koffein auf schonende Weise entzogen wurde. Schmeckt so gut, dass Sie kaum einen Unterschied zu normalem Kaffee schmecken.