



ESPRESSO "MARIA"

Maria ist ein ausgeglichen-kräftiger Typ. Mit Noten von braunem Zucker, wenig Säure und dichter Crema. Ein echter Italiener in Bayern fein von Dinzler geröstet.

Produkt Kurzbeschreibung

Maria ist ein ausgeglichen-kräftiger Typ. Mit Noten von braunem Zucker, wenig Säure und dichter Crema. Ein echter Italiener in Bayern fein von Dinzler geröstet.

Produkt lange Beschreibung

Beschreibung

Maria ist ein ausgeglichen-kräftiger Typ. Mit Noten von braunem Zucker, wenig Säure und dichter Crema. Ein echter Italiener in Bayern fein geröstet.

Erhältlich als

05000517 Beutel gemahlen à 250g

05000518 Beutel ganz à 250g

05000519 Beutel ganz à 1kg

Zutaten



Kaffee, Typ Espresso, langsam geröstet. Aus kbA.

Besonderheiten

Oben im Hochland von Chiapas bauen die Kleinbauern der Unión La Selva unsere handverlesenen Arabica-Bohnen unter Schattenbäumen biologisch an. Für die typisch italienisch dunkle Note und eine dichte Crema mischen wir noch besonders vollmundige, indische Robusta-Bohnen dazu. So ist Maria vom Typ ein absoluter Klassiker unter den Espressi. Das feine Aroma erinnert an karamellisierte Nüsse, wie Macadamia und Mandel.

Die ausschließliche Verwendung biologischer Anbaumethoden kommt auch dem Erhalt der Böden und der Gewässer zugute. Die biologische Produktion des Kaffees schützt die Natur ebenso wie die Produzenten und ihre Familien.

Wir bezahlen den Kleinbauern einen fairen Preis und lassen die guten Bohnen dann in Bayern ganz langsam, nach allen Regeln der Kunst frisch rösten.

Röstung: Es wird nach der sogenannten Langzeittrommelröstung verfahren. Dabei werden die Bohnen bei Temperaturen von 180-190°C Grad in der Rösttrommel von heißer Luft umspült, wodurch sie ihre gleichmäßige Farbe und ihr unverwechselbares Aroma erhalten.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

GALERIEBILDER

