



KAFFEE "JOSEF"

100% Arabica in Mexico con cariño (Liebe) angebaut, in Bayern mit vui Gfuih (Hingabe) fein geröstet. Voller Geschmack, zart nussiges Aroma, fast keine Säure.

Produkt Kurzbeschreibung

100% Arabica in Mexico con cariño (Liebe) angebaut, in Bayern mit vui Gfuih (Hingabe) fein geröstet. Voller Geschmack, zart nussiges Aroma, fast keine Säure.

Produkt lange Beschreibung

Beschreibung

100% Arabica in Mexico con cariño (Liebe) angebaut, in Bayern mit vui Gfuih (Hingabe) fein geröstet. Voller Geschmack, zart nussiges Aroma, fast keine Säure.

Erhältlich als

05000500 Beutel gemahlen à 250g

05000511 Beutel ganz à 250g

05000513 Beutel ganz à 1kg

Zutaten

Kaffee, 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. Sie werden nach der Ernte gewaschen und mit großer Sorgfalt direkt vor Ort verarbeitet. So bleibt die Wertschöpfung bei den Anbauern.

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 ganz langsam, nach allen Regeln der Kunst frisch rösten.

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

