



KAFFEE "RUDI" - ENTKOFFEINIERT

100% Arabica-Bohnen von einer Kleinbauern-Kooperative in Peru bio angebaut und fair bezahlt, schonend entkoffeiniert, facettenreich und aromatisch.

Produkt Kurzbeschreibung

100% Arabica-Bohnen von einer Kleinbauern-Kooperative in Peru bio angebaut und fair bezahlt, schonend entkoffeiniert, facettenreich und aromatisch.

Produkt lange Beschreibung

Beschreibung

100% Arabica-Bohnen von einer Kleinbauern-Kooperative in Peru bio angebaut und fair bezahlt, schonend entkoffeiniert, facettenreich und aromatisch.

Erhältlich als

- 05000553 Beutel gemahlen à 250g
- 05000556 Beutel gemahlen à 500g
- 05000552 Beutel ganz à 250g
- 05000557 Beutel ganz à 1kg



Zutaten

Kaffee, entkoffeiniert, langsam geröstet. Aus kbA.

Zubereitungsempfehlung

Am besten entfaltet sich der Geschmack bei der Zubereitung als Filterkaffee, im Vollautomaten oder in der Frenchpress.

Besonderheiten

Oben in den Höhenlagen von Chanchamayo in Peru bauen die Kleinbauern von der Kooperative Selva Alta unsere besonders hochwertigen Arabica- Bohnen biologisch an.

Wir bezahlen einen fairen Preis und lassen sie dann in einem besonders schonenden Prozess mit Wasser und Dampf entkoffeinieren. Rudi röstet dann ganz langsam, nach allen Regeln der Kunst schön vollmundig.

Rudi ist facettenreich frisch und schmeckt aromatisch nach Walnuss mit feiner Vanillenote.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Wie wird unser Kaffee entkoffeiniert? Lesen Sie in [unserem Blog](#) darüber:

GALERIEBILDER

