



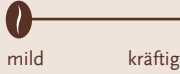



# Wie schmecken wir Kaffee?







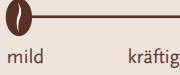







In Kaffee stecken nachweislich über 800 mögliche Aromen – deutlich mehr im Vergleich zu Wein, der nur rund 500 Aromen aufweist. Wenn wir uns beim Trinken Zeit nehmen, können wir die verschiedenen Noten herausschmecken. Meist riechen wir sie schon beim Aufbrühen. Je nachdem, welche Komponenten ein Kaffee durch die Erde und die Region, in der er wächst mitbringt, nehmen wir Noten von Kakao, Nüssen oder Früchten wahr. Durch die Röstung werden diese Noten noch verstärkt oder abgerundet – ganz ohne Aroma-Zusatz.

Unsere Stärke-Skala gibt den Röstgrad des Kaffees an. Sie zeigt also wie stark ein Kaffee geröstet wurde. Durch eine dunkle Röstung erhält der Kaffee einen vollen Körper, ist sehr säurearm und schmeckt runder. Es ist ein kräftiger Kaffee mit mehr Schokoladen- und Karamell-Noten. Ist ein Kaffee hell geröstet, besitzt er mehr Säure als der kräftig geröstete. Er schmeckt leichter und besitzt mehr florale und fruchtige Noten.













## Kaffee







Land & Kaffeesorte	Artikelnummer	Röstgrad & Anbauhöhe	Geschmack
<b>Äthiopien</b> <b>Oromia Bio-Kaffee</b>	at1-13-120 (250 g gemahlen) at1-13-123 (250 g Bohne) at1-13-004 (1000 g gemahlen) at1-13-002 (1000 g Bohne)	Röstgrad  Anbauhöhe 1800 m 1400 m 	fruchtig, floral, Noten von Yasmin, Ananas und Kakao
<b>Bolivien</b> <b>La Perla Bio-Kaffee</b>	bo3-13-120 (250 g gemahlen) bo3-13-123 (250 g Bohne)	Röstgrad  Anbauhöhe 1700 m 1000 m 	leicht florales Aroma, mild-süß im Geschmack, Nuss-Nougat-Note









Land & Kaffeesorte	Artikelnummer	Röstgrad & Anbauhöhe	Geschmack
<b>El Salvador</b> La Cortadora Bio-Kaffee	es1-13-120 (250 g gemahlen) es1-13-153 (500 g Bohne) es1-13-150 (500 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 1500 m 800 m 	Noten von Kakao und Honig, lebhaft und cremig
	<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		
<b>La Cortadora Bio-Kaffee</b> entkoffeiniert	es1-13-620 (250 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 1500 m 800 m 	Noten von Kakao und Honig, lebhaft und cremig
<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica			
<b>Guatemala</b> Atitlan Bio-Kaffee	gu2-13-120 (250 g gemahlen) gu2-13-123 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 2000 m 1400 m 	vollmundig, reiches Aroma mit feinen Noten von Zartbitter- schokolade
	<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		
<b>Honduras</b> Marcala Bio-Kaffee	hn1-13-120 (250 g gemahlen) hn1-13-123 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 1700 m 1200 m 	leichte Süße, erinnert an Honig und Haselnuss, fruchtig
	<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		
<b>Kamerun</b> Bamenda, naturmild	ka4-13-120 (250 g gemahlen) ka4-13-123 (250 g Bohne) ka4-13-004 (1000 g gemahlen) ka4-13-002 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 1800 m 1400 m 	vollmundig, erdig, würzige Note, schmeckt besonders gut mit Milch
	<b>Zutaten:</b> 100 % Arabica		
<b>Kolumbien</b> Nuevo Futuro Bio-Kaffee	ko2-13-120 (250 g gemahlen) ko2-13-123 (250 g Bohne) ko2-13-002 (1000 g gemahlen) ko2-13-003 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 1100 m 900 m 	lebhaft Säure, Noten von dunkler Kirsche und Kakao, frisch, leicht, fruchtig
	<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		
<b>Demokratische Republik Kongo</b> Café Liberté Bio-Kaffee	co1-13-220 (250 g gemahlen) co1-13-223 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig Anbauhöhe 2000 m 1480 m 	milde Würze, floral, leichte Kakao-Note
	<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		



Land & Kaffeesorte	Artikelnummer	Röstgrad & Anbauhöhe	Geschmack
<b>Kuba</b> <b>Café Cubita oscuro</b>	cu1-13-152 (460 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig	klar, intensiver Kaffeegeschmack
	Zutaten: 100 % Arabica	Anbauhöhe 1200 m 400 m 	
<b>Café Cubita claro</b>	cu1-13-153 (460 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig	mild, feine Kamillentöne
	Zutaten: 100 % Arabica	Anbauhöhe 1200 m 400 m 	

<b>Mexiko</b> <b>Sonrisa Bio-Kaffee</b>	me8-13-120 (250 g gemahlen) me8-13-150 (500 g gemahlen) me8-13-153 (500 g Bohne) me8-13-004 (1000 g gemahlen) me8-13-002 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig	kräftig, würzig, Bitterschokoladen-Note, mild
	Zutaten: 100 % Bio-Arabica	Anbauhöhe 1500 m 1000 m 	
<b>Sonrisa Bio-Kaffee entkoffeiniert</b>	me8-13-620 (250 g gemahlen) me8-13-623 (250 g Bohne) me8-13-602 (1000 g gemahlen) me8-13-603 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig	kräftig, würzig, Bitterschokoladen-Note, mild
	Zutaten: 100 % Bio-Arabica	Anbauhöhe 1500 m 1000 m 	
<b>Schümli Bio-Kaffee</b> <i>speziell für die Nutzung von Kaffeeautomaten kreiert</i>	me8-13-250 (500 g Bohne) me8-13-252 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig	angenehm kräftig-würzig, säurearm
	Zutaten: Bio-Arabica und Bio-Robusta	Anbauhöhe 1500 m 1000 m 	

<b>Nicaragua</b> <b>Nica Organico Bio-Kaffee</b>	ni2-13-120 (250 g gemahlen) ni2-13-153 (500 g Bohne) ni2-13-150 (500 g gemahlen) ni2-13-001 (1000 g gemahlen) ni2-13-003 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild kräftig	angenehme Süße, Noten von Beeren und Honig
	Zutaten: 100 % Bio-Arabica	Anbauhöhe ab 1200 m 	
<b>Nica Suave Bio-Kaffee entsäuert</b>	ni2-13-420 (250 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig	mild, angenehme Süße, Note von Beeren und Haselnuss
	Zutaten: 100 % Bio-Arabica	Anbauhöhe ab 1200 m 	
<b>Nica Fuerte Bio-Kaffee</b>	ni2-13-220 (250 g gemahlen)	Röstgrad  mild kräftig	kräftig, vollmundig, nussig, cremig
	Zutaten: 100 % Bio-Arabica	Anbauhöhe ab 1200 m 	

Land & Kaffeesorte	Artikelnummer	Röstgrad & Anbauhöhe	Geschmack
<b>Nicaragua</b> <b>Kaffee Ahoi!</b>	ni2-13-160 (250 g gemahlen) ni2-13-163 (500 g Bohne)  <b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica	Röstgrad  mild                      kräftig  Anbauhöhe ab 1200 m 	angenehme Süße, Noten von Beeren und Honig
<b>Papua-Neuguinea</b> <b>Yha Hauka Bio-Kaffee</b>	pg3-13-120 (250 g gemahlen) pg3-13-123 (250 g Bohne) pg3-13-004 (1000 g gemahlen) pg3-13-002 (1000 g Bohne)  <b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica	Röstgrad  mild                      kräftig  Anbauhöhe 2000 m 1300 m 	feine Süße, Bitterschokoladen- Note, schokoladig
<b>Ruanda</b> <b>Kopakama Bio-Kaffee</b>	rw1-13-120 (250 g gemahlen) rw1-13-123 (250 g Bohne) rw1-13-004 (1000 g gemahlen) rw1-13-002 (1000 g Bohne)  <b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica	Röstgrad  mild                      kräftig  Anbauhöhe 2200 m 1450 m 	angenehme Süße, würzig, runder Geschmack
<b>Tansania</b> <b>El Puente Bio-Hauskaffee</b>	ta1-13-120 (250 g gemahlen) ta1-13-153 (250 g Bohne) ta1-13-004 (1000 g gemahlen) ta1-13-002 (1000 g Bohne)  <b>Zutaten:</b> Bio-Arabica und Bio-Robusta	Röstgrad  mild                      kräftig  Anbauhöhe 1600 m 800 m 	mild-würzig, leichte Kardamom-Note



Gemeinsam machen wir die Welt ein Stückchen fairer! Helft uns dabei und trinkt Euren Kaffee FAIR!
















Wir fördern Bio-Anbau, denn Bio-Kaffee schmeckt nicht nur besser, sondern ist auch besser für Dich und unsere Erde.



Unser Kaffee ist klimaneutral! Dabei steht das Einsparen von CO<sub>2</sub> für uns stets im Mittelpunkt. Die unvermeidbaren Emissionen kompensieren wir dann, indem wir Klimaschutzprojekte unterstützen.



Land & Kaffeesorte	Artikelnummer	Röstgrad & Anbauhöhe	Geschmack
<b>Äthiopien</b> <b>Oromia Bio-Espresso</b>	at1-13-450 (250 g gemahlen) at1-13-453 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	Cognac-Note, Zartbittergeschmack, wenig Säure
<b>Zutaten:</b> Bio-Arabica und Bio-Robusta		Anbauhöhe 1800 m 1400 m 	
<b>Bolivien</b> <b>Correcto Bio-Espresso-Mischung</b>	bo3-13-250 (250 g gemahlen) bo3-13-253 (250 g Bohne) bo3-13-252 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	kräftig-intensiv, Nuss-Nougat-Note, Whiskey-Note
<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		Anbauhöhe 1700 m 1200 m 	
<b>El Salvador</b> <b>La Cortadora Bio-Espresso</b>  <i>entkoffeiniert</i>	es1-13-210 (200 g gemahlen) es1-13-213 (200 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	Noten von Kakao und Honig, cremig
es1-13-610 (200 g gemahlen) es1-13-613 (200 g Bohne)		Anbauhöhe bis 1300 m 	
<b>Zutaten:</b> Bio-Arabica und Bio-Robusta			
<b>Kamerun</b> <b>Yambo Espresso</b>	ka4-13-320 (250 g gemahlen) ka4-13-323 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	schokoladig, cremig
<b>Zutaten:</b> Arabica und Bio-Robusta		Anbauhöhe 1800 m 1400 m 	
<b>Bamenda Espresso</b>	ka4-13-220 (250 g gemahlen) ka4-13-223 (250 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	elegant, feine Noten von Walnuss und Zartbitterschokolade
<b>Zutaten:</b> 100 % Arabica		Anbauhöhe 1800 m 1400 m 	
<b>Kuba</b> <b>Café Cubita oscuro Espresso</b>	cu1-13-251 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	vollmundig
<b>Zutaten:</b> 100 % Arabica		Anbauhöhe 1200 m 400 m 	
<b>Nicaragua</b> <b>NicaMex Bio-Espresso-Mischung</b>	ni2-13-250 (250 g gemahlen) ni2-13-253 (250 g Bohne) ni2-13-293 (1000 g Bohne)	Röstgrad  mild                      kräftig	fein, leichte Noten von Nuss und Melasse
<b>Zutaten:</b> 100 % Bio-Arabica		Anbauhöhe ab 1200 m 