

KAFFEELISTE Stand Mai 2021

	<u>100g</u>	<u>250g</u>	<u>500g</u>	<u>1000g</u>
<u>Mittelamerika und Karibik</u>				
1. Guatemala shb* Finca La Esmeralda: Yellow Bourbon, leichte Süße mit einer pikanten Tasse, beerige Fülle trifft auf dunkle Schokolade Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2017	2,50	6,25	12,50	25,00
2. Guatemala shb* La Cascada Estate: harmonisch, viel Körper, elegante, zarte Würze mit feiner Säure, tolles Aroma, herrlicher Duft, sehr schokoladig fair + ökologisch	2,40	6,00	12,00	24,00
3. Guatemala Finca Carolinas: säurearmer 100 %iger Robusta. Viel Koffein, voller Kaffeegeschmack, der lange im Mund erhalten bleibt; reich an Nougatnoten Wer traut sich??	2,40	6,00	12,00	24,00
4. El Salvador Pacamara: ein herrlicher großbohniiger Kaffee. Geschmacklich ist er lieblich, fast schon süß und erinnert an frisch gebackene Kekse	2,90	7,25	14,50	29,00
5. El Salvador Red Bourbon: ein harmonisch weicher Kaffee mit einer sehr dezenten Säure. Geschmacklich saftig und im Aroma leicht beerig	3,00	7,50	15,00	30,00
6. Mexico Maragogype: seltene Riesen- bzw. Elefantenbohne, mild-würzig besonders weich und aromatisch, leichte duftig-schokoladige Fülle				derzeit nicht lieferbar
7. Mexico Topacio: fülliger und milder Kaffee, weich und würzig im Geschmack mit feiner Säure, intensives und klassisches Aroma, fair + kbA	2,30	5,75	11,50	23,00
8. Nicaragua Talia extra shg: seidig mit angenehmer Säure, vollmundig, edles Aroma, feine Würze, herrlicher Duft, leicht lieblich, im Geschmack feine Erdnuss- und leichte Süßholznoten	2,40	6,00	12,00	24,00
9. Costa Rica shb* Tarrazu Colibri: ein Spitzenprodukt aus dem berühmten Tarrazu District. Frischfarbig, seidig, elegante Säure, mittlere Fülle. Noten von Getreide und dunkler Schokolade, fair + ökologisch Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2016				derzeit nicht lieferbar
10. Costa Rica Jaguar: honey processed! Voller Körper, leicht süßlich, brauner Zucker mit schokoladigem Aroma Unser Gewinner Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2018	3,00	7,50	15,00	30,00
11. Costa Rica Cordillero del Fuego: durch anarobe Aufbereitung finden sich in dieser Vollmundig-harmonischen Tasse Mandel- und Apfelnoten sowie eine schöne Zimtnote im Abgang und Nachgeschmack	5,00	12,50	25,00	50,00
12. Dominikanische Republik kbA: leichtfüßige verspielte Säure, mit leichten Fruchtnoten und weichem typischem Kaffeearoma, fein nuanciert	2,60	6,50	13,00	26,00
13. Jamaica Blue Mountain Rainforest zertifiziert: einer der besten und feinsten Kaffees überhaupt, unvergleichliches volles Aroma, leicht süßlich, mit zarter Säure, runder, voller und langanhaltender Geschmack mit feiner Vanille-Note				18,90 für 100 g
14. Panama Baby Geisha: Eine begehrte Kaffeearität, die bei Verkostungen weltweit die meisten Auszeichnungen erhalten hat. Anbauhöhe und Boden sorgen für ein einzigartiges Aroma von Jasmin und Bergamotte, ähnlich einem Earl Grey-Tee.				21,90 für 100 g
15. Panama Bouqete La Gloria Estate: weicher harmonischer Kaffee, mit floralen Noten und einem leicht süßlichen Abgang.	3,50	8,75	17,50	35,00

Südamerika

16. Brasilien Fazenda da Lagoa Perlbohne: von einer der weltbesten Plantagen, lieblich + nuss-schokoladig, herrliche aromatische Süße, säurearm (RFA zert.)	2,40	6,00	12,00	24,00
17. Brasilien Yellow Bourbon: süßlich mit feinen Vanillenoten, mittelkräftige runde Tasse, weich & aromatisch. Eine sehr besondere Varietät ökologisch + fair	2,40	6,00	12,00	24,00
18. Brasilien Fazenda Dutras: voluminöses Tassenprofil, leichte cremige Karamallnoten ergänzt durch Aromen von dunkler Schokolade und Kakaonibs (RFA zert. und kbA)	2,50	6,25	12,50	25,00
19. Colombia Supremo Café Sofia.: volles Aroma, sehr ausgewogen, leicht süßlich, Haselnuss, kraftvoll, feine, weiche Säure, ökologisch & fair	2,30	5,75	11,50	23,00
20. Colombia Lima Castillo: sehr außergewöhnlicher Kaffee durch die besondere anaerobe Aufbereitung. Das Verfahren ist besonders aufwendig, der Geschmack des Kaffees entsteht u.a. durch Hefe während der Fermentation. Im Tassenprofil ergibt sich ein rundes, vollmundiges Aroma mit leichten Chashew-Noten und Gurke. Klingt interessant? Finden wir auch	5,50	13,75	27,50	55,00
21. Ecuador Galapagos San Christobal: aus der Heimat der Riesenschildkröten. Intensives Aroma, feine Säure; kräftiger Körper, süß/blumig; malzige Note (kbA) Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2014	4,00	10,00	20,00	40,00
22. Peru Chanchamayo: klassisches vollmundiges Kaffeearoma. Fein nuancierte dezente Säure, gehaltvoll, würzig. Direct-Trade-Kaffee + kbA Unser Gewinner Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2020	3,00	7,50	15,00	30,00
23. Bolivien: Seltener, vollmundiger Hochlandarabica. Vereint einen schweren Körper mit schokoladigen Erdnussaromen. Sehr ausgewogenes kräftiges Tassenprofil ökologisch & fair	3,00	7,50	15,00	30,00

Ozeanien

24. Papua Neuguinea Sigir PB : voller Körper, ausgewogene Tasse mit einer feinen Säure, kräftig-würzig, anhaltend im Geschmack	2,40	6,00	12,00	24,00
25. Hawaii Kona Extra Fancy in sehr begehrter Kaffee, der nur in geringen Mengen angebaut wird. Kraftvoller Körper und feines Aroma, im Geschmack leicht nussig mit feiner Zimtnote, säurearm, Anklänge von Zitrusfrüchten				derzeit nicht lieferbar
26. Australien Skybury: Kaffeeararität aus Downunder. Mildes harmonisches Tassenprofil mit dezenter Säure, nussig-würzig	8,00	20,00	40,00	80,00

Asien und indischer Ozean

27. Indonesien Java Blawan UTZ-zertifiziert: im tropischen Idealklima gereifte Bohne: voll, rund, reich und schön weiche Säure, würzig-aromatisch, mild, geschmacklich erinnert er an Vollmilchschokolade	2,60	6,50	13,00	26,00
28. Indonesien Sumatra Mandheling Grade 1: einzigartige Geschmacksfülle, intensiv und erdig, kraftvoller Körper mit leichten Honig- und Zitrusaromen, fruchtbetonter Abgang, feine würzige Säure, fair gehandelt + biologisch angebaut	2,50	6,25	12,50	25,00
29. Indonesien Blue Batak: ausdrucksstarker Kaffee, sehr langanhaltend, interessante Gewürznoten, leicht erdiger Unterton, säurearmer Geschmack	2,60	6,50	13,00	26,00
30. Indonesien Bali Kintamani: Voller Körper mit spritziger Säure. Eine Hauch von Gewürznelke mischt sich mit einem leicht süßlichen Tassenprofil und feinen Kirscharomen	3,40	8,50	17,00	34,00
31. Indien Monsooned Malabar AA: Durch das Monsooning erhält dieser Kaffee seinen speziellen Geschmack nach Tropenholz und dunkler Schokolade. Weich, würzig, leicht erdig und mit kraftvollem Körper	2,40	6,00	12,00	24,00
32. Indien Bababudan-Giri AA: vollmundig und rund im Geschmack, Karamell verbindet sich mit einem Hauch von Gewürzen, ergänzt durch feine Nuancen von Honig und Feigen. Exotisch und geheimnisvoll wie sein Herkunftsland. Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2013	2,50	6,25	12,50	25,00

33. Jemen Mokka Matari: Im Jemen wurde die Kaffeepflanze zuerst kultiviert. Der Jemen Mokka hat ein aufregend würziges Aroma, pikante Schärfe und schokoladige Fülle. Seine frischen, süßlichen Noten erinnern an Blaubeeren.	5,00	12,50	25,00	50,00
34. Nepal Himalaya shg: kräftiger Körper, ausgewogenes erdiges Aroma, dezente Säure, Noten von Karamell und leichtem Malz. Ökologisch, fair & direkt importiert. Unser Gewinner Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2012	3,60	9,00	18,00	36,00
35. Myanmar „Ananda Coffee“: erdiges volles Grundaroma, schwerer Körper, dunkle Schokolade im Abgang. Perfekter Sonntags- oder Milchkaffee	2,70	6,75	13,50	27,00

Afrika

36. Kenya AB plus Karibuni: ausdrucksstarker Kaffee, lebendiges Tassenprofil, fruchtige Aromen mit spritziger Säure, fair & ökologisch				derzeit nicht lieferbar
37. Äthiopien Yirgacheffe Grade 2: würzig-kräftig, fruchtig-weinige Note, exotischer feiner Mokka aus dem Ursprungsland des Kaffees mit unverwechselbarem Geschmack.	2,40	6,00	12,00	24,00
38. Äthiopien Sidamo Grade 2: weiche Mokka Bohne mit leichtem Säureanteil, kräftiges und blumiges Aroma, schöne klassische Mokkanoten, ökologisch & fair gehandelt	2,50	6,25	12,50	25,00
39. Tanzania Mondul Estate: vollmundiger Kaffee, leicht süßlich, reife Trockenfrüchte und grüne Haselnuss ergeben ein abwechslungsreiches Aroma Unser Gewinner Goldmedaille Verkostungswettbewerb Dt. Röstergilde 2019				derzeit nicht lieferbar
40. Burundi fully washed AA: mittelbohlig, guter Rost, dezente Säure, mittlere Fülle eine feine, verhältnismäßig weiche afrikanische Bohne, Vanilleanklänge				derzeit nicht lieferbar
41. Uganda Donkey natural: trocken-aufbereiteter süßlich-fruchtiger Kaffee, saftige Trockenfrüchte, Pflaume und ein klares Tassenprofil	4,00	10,00	20,00	40,00
42. Malawi Pamwamba AB: beerige Fruchtnoten, mittelkräftiger Körper, Perlbohnenmischung, charakterstarker Kaffee fair & ökologisch	2,60	6,50	13,00	26,00
43. Ruanda Gahengeri: trocken-aufbereitet, Mandarine und Orange mit leichter Vanillenote und buttrigem Tassenprofil, leicht süßlich	3,00	7,50	15,00	30,00

Mischungen und entkoffeinierte Sorten

44. Luxus-Mischung: edle Arabica-Mischung aus Guatemala, Costa Rica, Nicaragua und Mexico, bestes, volles Aroma bei gleichzeitig angenehmer Milde, weiche Säure, rund und intensiv				derzeit nicht lieferbar
45. Wiener Melange: typischer, würzig-milder Geschmack durch hell und dunkel geröstete Bohnen. Die Mischung aus Guatemala-Kaffee und unserem italienischen Espresso verleiht dieser Melange ihr besonderes Aroma.	2,30	5,75	11,50	23,00
46. Ermstal-Mischung: würzige und ausgewogene Arabica-Mischung aus südamerikanischen Kaffees, nussig-würzig, im Finish Nougat-Noten. Unsere Traditionsrezeptur seit drei Generationen, fair gehandelt	2,00	5,00	10,00	20,00
47. Colombia decaf: fein, würzig und aromatisch durch die aromaschonende Entkoffeinierung mit Kohlensäure (koffeinfrei!)	2,30	5,75	11,50	23,00
48. Abessinische Melange: eine würzig-weiche Mischung auf Basis des Sidamo aus Kaffee und Espresso ökologisch & fair gehandelt	2,50	6,25	12,50	25,00
49. Gua-Carolina: Herrliche Mischung aus 50 % Guatemala-Espresso sowie 50 % gewaschenem Guatemala-Robusta. Vollmundig, aromatisch und langanhaltend. Perfekt für Ihren Vollautomaten aber natürlich auch für jede andere Zubereitungsmethode. Nougat meets Coffee	2,40	6,00	12,00	24,00
50. Indian Blend: Vollmundige Mischung aus typischem indischen Monsunkaffee 50% Espresso röstung 50% Kaffeeröstung, schweres säurearmes Tassenprofil leicht erdiges Aroma mit dunkler Schokolade im Abgang	2,50	6,25	12,50	25,00