Kaffeeauswahl für Barista

Mokka

„der Schokoladige“ - Unser Mokka von vielen sehr beliebt und hervorragend geeignet für einen perfekten klassischen Kaffee oder Espresso mit einer herrlichen schokoladigen, rauchigen Note. Lassen Sie sich von seinem Aroma von dunkler Schokolade, getrockneten Rosinen und Haselnüssen in Ihre vergangenen Urlaube in Italien zurückversetzen Eine Spitzenmischung aus zentralamerikanischen Arabica-Kaffees verleiht ihm eine würzige Note mit einer ausgewogenen Balance zwischen Säure und Süsse.

Toscana

„der Gehaltvolle“ - Haben Sie Lust auf einen Cappuccino oder doch lieber einen typischen Kaffee, wie man ihn in Italien geniesst? Wenn Sie sich für unseren Tosca entscheiden, geniessen Sie einen an Honig und Nüsse erinnernden Geschmack. Die rauchigen Röstnoten eines frischen Toasts runden sein Profil vorzüglich ab.
Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen typischen Kaffee oder einen hervorragenden Cappuccino. Der gehaltvolle Körper des hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas sowie die herrlich kräftigen, leicht nussigen Noten des India Robustas sind für jeden Gourmet ein italienischer Kaffeegenuss vom Feinsten.

Crema

„der Sanfte“ - Der Name dieser wundervollen Mischung lässt es bereits erahnen: cremig und mild, somit also besonders geeignet für einen Schümli mit einer herrlich aromatischen Fülle. Seine sanfte Art schlägt sich auch in seinen an Honig, Vanille und getrocknete Datteln erinnernden Noten nieder.
Diese exquisite Gourmetmischung eignet sich besonders für einen Schümli mit aromatischer Fülle. Man erkennt sofort die würzigen Duftnoten des hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas. Durch die ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse kommen auch die feinen nussigen und fruchtigen Aromen so richtig zur Geltung.