

## SUPER BAR aroma pieno e corposo

Ideale Espresso und Kaffee-Crème Mischung; speziell für sämtliche Vollautomaten und Espressomaschinen.

### ANBAUGEBIET

Zentral Südamerika (nasse Selektionierung der Rohbohnen und luftgetrocknet).

### KAFFEEMISCHUNG

reine Arabica- & sehr kleine Menge Robusta-Bohnen (werden vor dem Rösten in rohem Zustand gemischt, welches den Kaffeesäuregehalt deutlich reduziert).

### TECHNOLOGIE

Um stets die beste Produktqualität anbieten zu können, beziehen wir unsere Rohkaffees weltweit, direkt in den berühmtesten Anbaugebieten. Die ständige Weiterentwicklung der Rösttechniken ist unsere Ambition, Ihnen jeden Tag den perfekten Kaffee anbieten zu können. Das Aroma der erlesensten Rohkaffees wird durch unsere von Generation zu Generation weitergereichten Rezepturen, durch den Röstvorgang hervorgehoben. Das langsame und harmonische Rösten ist der Schlüssel für ein ausgewogenes Aroma.

Das Rösten ist ein überaus delikater Arbeitsprozess, in dem die grüne Bohne, vom rohen Samen zu einer samtigen, wohlriechenden, dunkelgerösteten Bohne verwandelt wird.

Wir sind sehr stolz darauf, unseren Kunden dieses Geschmackserlebnis auf dem kürzesten Weg, in Italien oder außerhalb, anbieten zu können.

Die Röstfrische ist entscheidend für ein Maximum an Aroma. Deshalb rösten wir stets bedarfsbezogen und lagern nur Rohkaffee in unseren großen Lagerräumen.

Aber unsere Arbeit endet auch hier noch nicht: Die Wartung der Endgeräte ist sehr entscheidend, um einen perfekten Kaffee zu bekommen, welcher ständigen biologischen Veränderung unterliegt und nicht zuletzt von Außentemperatur und Feuchtigkeit beeinflusst wird.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optisch: ganze Bohnen, schonend geröstet, mittlerer Röstgrad.  
Geruch: einzigartiger Reichtum an Feinheit dessen Frucht natürlich erkennbar ist, kräftiges Aroma.  
Geschmack: feinen und voluminösen Abgang, ein Hauch von „Mokka“, kein bitteren Nachgeschmack, seinen langatmigen und anhaltenden Geschmack ruft süsse Erinnerungen der Jugend ins Gedächtnis zurück.

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kaffeesäure, mg/Tasse: 25-75  
Koffein, mg/Tasse: 40-60

### HANDELSEIGENSCHAFTEN

1kg Pack geröstete Kaffeebohnen

### AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel c302