

Kaffee/Espresso Honduras Marcala ●●●●●

Wunderbar milder Kaffee mit kaum wahrnehmbarer Säure. In subtropischem Klima auf fruchtbarem Boden gedeiht dieser handgepflückte Kaffee mit Kakao-Nuancen.

Kenia AB Top Thageini ●●●●●

Diese aromatische Kaffee-Rarität mit frischer Limonsäure hat einen vollmundigen Körper.

Kaffee/Espresso Kolumbien ASO Arhuaco ●●●●●

In über 1.000 Metern Höhe, in der Sierra Nevada de Santa Marta in Kolumbien, lebt das indigene Volk der Arhuaco. Im Einklang mit der Natur und mit der Hilfe von Kalashe, dem Gott des Waldes, beschützt das Volk als einer von vier Brüderstämmen die wertvollen Kaffeebäume. Im Schatten der Bäume reifen und entwickeln sich die Kaffeekirschen besonders gut. Das einzigartige Klima der Region sorgt für intensive Aromen.

Kaffee/Espresso Mexico Oaxaca ●●●●●

Klassischer Arabica-Kaffee mit köstlichen Aromen von Nougat, süßem Rohrzucker und feiner Zartbitterschokolade.

Espresso Indien Malabar ●●●●●

100% feinste Arabica-Bohnen aus Indien mit erdigen Aromen von Nuss und Schokolade.

Costa Rica La Pastora Tarrazu ●●●●●

Auf über 1.200 Metern, im Hochland der Region Tarrazu, wird dieser Kaffee bei optimaler Reife sorgfältig von Hand gepflückt. Duftende Aromen, geringe Säure, mild-nussig, nussig, schokoladige Nuancen

Indonesien Gayo Grade 1 ●●●●●

Erdig würziger Arabica Kaffee mit frischen Holznoten: Indonesische Spezialität mit Anis- und Lakritzaromen im Abgang und wenig Säure.

Kaffee/Espresso Brasilien Siddhartha Camocim ●●●●●

Feinster Bio-Arabica mit vollem Körper und geringer Säure.

Kaffee/Espresso El Salvador ●●●●●

Samtig weicher Arabica-Kaffee mit köstlichen Aromen von Schokolade und einem Hauch Karamell. Cremige, reiche Süße mit weicher Säure.

Delfter Blue Espresso Röstung ●●●●●

Espresso-Röstung aus 100% Arabica-Bohnen. Sehr säurearm mit feinem Körper und schokoladigen Nuancen.

Tanzania BP Lunije Estate ●●●●●

Fruchtige Kaffee-Spezialität mit angenehm ausgewogener Säure, Aromen von Schokolade und Karamell.

Indien Monsooned Malabar ●●●●●

100% feinste Arabica-Bohnen aus Indien mit erdigen, schokoladig-nussigen Aromen.

Brasilien Siddhartha Café Creme ●●●●●

Feinster Bio-Arabica mit vollem Körper und geringer Säure.

Delfter Blue Kaffee Röstung ●●●●●

100% Arabica-Mischung zum Aufbrühen. Leicht fruchtig und nussig mit wenig Säure. Der perfekte Begleiter für jeden Tag.

Espresso #2 ●●●●●

Kräftige Espresso-Mischung, dunkel geröstet mit rauchig-holzigen Noten. Vollmundiger Geschmack nach sizilianischer Art.

Kaffee/Espresso Peru Siddhartas Tunki ●●●●●

Samtig-schokoladiger Kaffee aus dem Hochland Perus. 100% Arabica mit vollem Körper und Nuancen von Nuss und Tabak.

Nicaragua Los Altos ●●●●●

Dieser blumige Hochlandkaffee zeichnet sich durch Noten von reifen Kirschen und geringer Säure aus. Der Geschmack wird durch Nuancen von Karamell, Honig und Haselnuss abgerundet.

Äthiopien Guji Grade 1 ●●●●●

Diese intensive Kaffee-Spezialität hat eine blumige Fülle und leichte Säure. Aromen von Beeren und Zitrusfrüchten mit einem Hauch Vanille und Kräuter.

Delfter Blue Vollautomat Röstung ●●●●●

100% Arabica-Mischung, perfekt geröstet für den Vollautomaten. Ausgewogener Körper mit wenig Säure. Aromen von Nuss und Schokolade.

Espresso Äthiopien Sidamo Grade 2 ●●●●●

Intensiver, sortenreiner Espresso mit fruchtig-blumigen Aromen und süßlichen Untertönen bei leichter Säure.