

KAFFEE

Art.-Nr.	Mahlgrad	Gramm	Sorte	Preis
K 01.1	☆	250g	Honduras Marcala Cosma Cooperative, BIO	8,50 €
K 01.2	☆	500g	Honduras Marcala Cosma Cooperative, BIO	15,90 €
K 02.1	☆	250g	Honduras Marcala Cosma CO2 entkoffeiniert, BIO	8,80 €
K 02.2	☆	500g	Honduras Marcala Cosma CO2 entkoffeiniert, BIO	16,50 €
K 03.1	☆	250g	Costa Rica La Pastora Tarrazu	8,80 €
K 03.2	☆	500g	Costa Rica La Pastora Tarrazu	16,50 €
K 04.1	☆	250g	Tanzania AB Lunije Estate	8,50 €
K 04.2	☆	500g	Tanzania AB Lunije Estate	15,90 €
K 06.1	☆	250g	Peru Pachamama, BIO	9,00 €
K 06.2	☆	500g	Peru Pachamama, BIO	17,00 €
K 07.1	☆	250g	Kenia AB Top Thageini	9,00 €
K 07.2	☆	500g	Kenia AB Top Thageini	17,00 €
K 08.1	☆	250g	Indonesien Sumatra Mandheling, BIO	8,80 €
K 08.2	☆	500g	Indonesien Sumatra Mandheling, BIO	16,50 €
K 09.1	☆	250g	Indien Monsooned Malabar Aspinwall	8,50 €
K 09.2	☆	500g	Indien Monsooned Malabar Aspinwall	15,90 €
K 10.1	☆	250g	Nicaragua Los Altos Finca Mierisch	8,80 €
K 10.2	☆	500g	Nicaragua Los Altos Finca Mierisch	16,50 €
K 11.1	☆	250g	Kolumbien ASO Arhuaco, BIO	9,00 €
K 11.2	☆	500g	Kolumbien ASO Arhuaco, BIO	17,00 €
K 12.1	☆	250g	Brasilien Siddhartha Camocim, Demeter	9,00 €
K 12.2	☆	500g	Brasilien Siddhartha Camocim, Demeter	17,00 €
K 13.1	☆	250g	Brasilien Siddhartha Camocim Café Creme, Demeter	9,00 €
K 13.2	☆	500g	Brasilien Siddhartha Camocim Café Creme, Demeter	17,00 €
K 14.1	☆	250g	Äthiopien Guji Tero Farm Grade 1, BIO	9,00 €
K 14.2	☆	500g	Äthiopien Guji Tero Farm Grade 1, BIO	17,00 €
K 15.1	☆	250g	Mexico Oaxaca Cooperative Coro, BIO	8,80 €
K 15.2	☆	500g	Mexico Oaxaca Cooperative Coro, BIO	16,50 €
K 16.1	☆	250g	Delfter Blue Kaffee Röstung	7,80 €
K 16.2	☆	500g	Delfter Blue Kaffee Röstung	14,50 €
K 17.1	☆	250g	Delfter Blue Vollautomat Röstung	7,80 €
K 17.2	☆	500g	Delfter Blue Vollautomat Röstung	14,50 €
K 18	☆	1000g	Ostfriesenkaffee Manufaktur Röstung - Café Creme	26,90 €

Bei der Bestellung den Mahlgrad angeben, ansonsten liefern wir ganze Bohne!

☆ **A** = Kaffeemaschine

☆ **E** = Chemex

1000g Pakete sind auch erhältlich!

☆ **B** = Siebträger

☆ **F** = Karlsbader Kanne

☆ **C** = French Press

☆ **G** = Handfilter

☆ **D** = Herdkocher

Stand: 12/2022

ESPRESSO

Art.-Nr.	Mahlgrad	Gramm	Sorte	Preis
K 19.1	☆	250g	Espresso Honduras Marcala COSMA CO2 entkoffeiniert, BIO	8,80 €
K 19.2	☆	500g	Espresso Honduras Marcala COSMA CO2 entkoffeiniert, BIO	16,50 €
K 20.1	☆	250g	Espresso Peru Pachamama, BIO	9,00 €
K 20.2	☆	500g	Espresso Peru Pachamama, BIO	17,00 €
K 21.1	☆	250g	Espresso Indien Malabar Monsooned AA Aspinwall	8,50 €
K 21.2	☆	500g	Espresso Indien Malabar Monsooned AA Aspinwall	15,90 €
K 22.1	☆	250g	Espresso Kolumbien ASO Arhuaco, BIO	9,00 €
K 22.2	☆	500g	Espresso Kolumbien ASO Arhuaco, BIO	17,00 €
K 23.1	☆	250g	Espresso Brasilien Siddhartha Camocim, Demeter	9,00 €
K 23.2	☆	500g	Espresso Brasilien Siddhartha Camocim, Demeter	17,00 €
K 24.1	☆	250g	Espresso Äthiopien Sidamo Grade 2, BIO	8,80 €
K 24.2	☆	500g	Espresso Äthiopien Sidamo Grade 2, BIO	16,50 €
K 25.1	☆	250g	Espresso Mexico Oaxaca Cooperative Coro, BIO	8,50 €
K 25.2	☆	500g	Espresso Mexico Oaxaca Cooperative Coro, BIO	15,90 €
K 26.1	☆	250g	Espresso Röstung Delfter Blue	7,80 €
K 26.2	☆	500g	Espresso Röstung Delfter Blue	14,50 €
K 27.1	☆	250g	Espresso #2	7,80 €
K 27.2	☆	500g	Espresso #2	14,50 €
K 31	☆	1000g	Ostfriesenkaffee Espresso	26,90 €
K 32	---	1000g	Ostfriesenkaffee Filterkaffee	26,90 €

Bei der Bestellung den Mahlgrad angeben, ansonsten liefern wir ganze Bohne!

☆ **A** = Kaffeemaschine

☆ **E** = Chemex

1000g Pakete sind auch erhältlich!

☆ **B** = Siebträger

☆ **F** = Karlsbader Kanne

☆ **C** = French Press

☆ **G** = Handfilter

☆ **D** = Herdkocher

Stand: 12/2022

Zubehör

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Preis
F 1	Hario Papierfilter V60 01 Inhalt: 100Stk. Maße: 180 x 210 x 53 mm	5,90 €
F 2	Hario Papierfilter V60 02 Inhalt: 100Stk. Maße: 190 x 220 x 53 mm	6,90 €

Details:

Die Hario Papierfiltertüten unterscheiden sich von herkömmlichen Filtertüten insbesondere durch ihre konische Form. Am unteren Ende läuft der Filter spitz zu, sodass das Wasser bis in die Spitze hinein fließt und den Filterkaffee optimal extrahiert. Die Hario Papierfilter sind im Vergleich zu anderen handelsüblichen Papierfiltern sauerstoffgebleicht und somit geschmacksneutral, womit ein typischer Filterpapiergeschmack vermieden wird. Es empfiehlt sich, den Papierfilter vor dem Aufbrühen des Kaffees mit heißem Wasser zu übergießen. So wird der Filterhalter aufgewärmt und für den Brühvorgang optimal vorbereitet.

Die Papierfilter 01 gehören der V60 Reihe von Hario an und passen damit perfekt zu dem Keramikfilter V60 01 und der Glaskaraffe V60 01.

Die Papierfilter 02 gehören der V60 Reihe von Hario an und passen damit perfekt zu dem Keramikfilter V60 02 und der Glaskaraffe V60 02.

Zubereitung:

Für die Zubereitung von Kaffee bevorzugen wir den klassischen Handfilter. Dieser hat den Vorteil, dass sich die gewünschte Wassertemperatur bestimmen lässt. Kochen Sie das Wasser auf und lassen Sie es 2 – 3 Minuten abkühlen. Gießen Sie zunächst nur eine kleine Menge Wasser in den Filter, so dass das Kaffeepulver komplett befeuchtet ist. Lassen Sie den Kaffee gut 45 Sekunden quellen. Danach gießen sie nach und nach kleinere Mengen Wasser so auf, dass das Kaffeepulver immer leicht schwimmt. Durch kreisförmiges Einschenken spülen Sie den Rand des Filters sauber, so dass das gesamte Kaffeepulver gleichmäßig extrahieren kann.

Nach 2 – 3 Minuten können Sie einen perfekten Kaffee genießen.

Stand: 12/2022