

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
- ☆ **B** = Siebträger
- ☆ **C** = French Press
- ☆ **D** = Herdkocher

- ☆ **E** = Chemex
- ☆ **F** = Karlsbader Kanne
- ☆ **G** = Handfilter

1000g Pakete sind auch erhältlich!

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