

KAFFEE

Art.-Nr.	Mahlgrad	Gramm	Sorte	Preis
K 01.1	☆	250g	Honduras Marcala, BIO	8,50 €
K 01.2	☆	500g	Honduras Marcala, BIO	15,90 €
K 02.1	☆	250g	Honduras Marcala entkoffeiniert, BIO	8,80 €
K 02.2	☆	500g	Honduras Marcala entkoffeiniert, BIO	16,50 €
K 03.1	☆	250g	Costa Rica	8,80 €
K 03.2	☆	500g	Costa Rica	16,50 €
K 04.1	☆	250g	Tanzania	8,50 €
K 04.2	☆	500g	Tanzania	15,90 €
K 06.1	☆	250g	Peru, BIO	9,00 €
K 06.2	☆	500g	Peru, BIO	17,00 €
K 07.1	☆	250g	Kenia	9,00 €
K 07.2	☆	500g	Kenia	17,00 €
K 08.1	☆	250g	Indonesien, BIO	8,80 €
K 08.2	☆	500g	Indonesien, BIO	16,50 €
K 09.1	☆	250g	Indien	8,50 €
K 09.2	☆	500g	Indien	15,90 €
K 12.1	☆	250g	Brasilien, Demeter	11,00 €
K 12.2	☆	500g	Brasilien, Demeter	20,00 €
K 14.1	☆	250g	Äthiopien, Bio	9,00 €
K 14.2	☆	500g	Äthiopien, Bio	17,00 €
K 16.1	☆	250g	Ostfriesenkaffee Kaffee Röstung	7,90 €
K 16.2	☆	500g	Ostfriesenkaffee Kaffee Röstung	14,80 €
K 17.1	☆	250g	Ostfriesenkaffee Vollautomat Röstung	7,90 €
K 17.2	☆	500g	Ostfriesenkaffee Vollautomat Röstung	14,80 €
K 28.1	☆	250g	Mexico Oaxaca, BIO	8,80 €
K 28.2	☆	500g	Mexico Oaxaca, BIO	16,50 €

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: 10/2024

ESPRESSO

Art.-Nr.	Mahlgrad	Gramm	Sorte	Preis
K 19.1	☆	250g	Espresso Honduras, entkoffeiniert, BIO	8,80 €
K 19.2	☆	500g	Espresso Honduras, entkoffeiniert, BIO	16,50 €
K 20.1	☆	250g	Espresso Peru, BIO	9,00 €
K 20.2	☆	500g	Espresso Peru, BIO	17,00 €
K 21.1	☆	250g	Espresso Indien	8,50 €
K 21.2	☆	500g	Espresso Indien	15,90 €
K 23.1	☆	250g	Espresso Brasilien, Demeter	11,00 €
K 23.2	☆	500g	Espresso Brasilien, Demeter	20,00 €
K 24.1	☆	250g	Espresso Äthiopien, BIO	8,80 €
K 24.2	☆	500g	Espresso Äthiopien, BIO	16,50 €
K 26.1	☆	250g	Espresso Ostfriesenkaffee Röstung	7,90 €
K 26.2	☆	500g	Espresso Ostfriesenkaffee Röstung	14,80 €
K 27.1	☆	250g	Espresso Ostfriesenkaffee #2 Röstung	7,90 €
K 27.2	☆	500g	Espresso Ostfriesenkaffee #2 Röstung	14,80 €
K 29.1	☆	250g	Espresso Mexico Oaxaca, BIO	8,80 €
K 29.2	☆	500g	Espresso Mexico Oaxaca, BIO	16,50 €

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: 10/2024

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: 10/2024