

INDIA PARCHMENT

ROBUSTA | AB | VON HAND GEPFLÜCKT | GEWASCHEN
EINE AUSWAHL LANGJÄHRIGER PARTNER

URSPRUNG



Land	Indien
Gliedstaat / Ort	Karnataka
Länderei / Parzelle	verschiedene Ländereien in Chikmagalur
Topographie	Sanfte bis steile Hügelregion
Bodenbeschaffenheit	Toniger Laternit
Ø Anbauhöhe	750 – 1'000 m ü. M.
Ø Temperatur	8 – 35° C
Ø Luftfeuchtigkeit	45 – 95%
Besonderheiten	Der Kaffee wird zu einem gleichmässigen Geschmacksprofil gemischt.

ROHKAFFEE

Gattung / Art	Coffea canephora (Robusta)
Varietät	Parchment
Pflückungsmethode	Von Hand gepflückt
Erntezeit	Dezember bis März
Exportzeit	Ab März
Siebgrösse	16 (max. 15% milled unter Sieb 16)
Aufbereitungsart	Vollgewaschen
Sackgrösse	60kg
Besonderheiten	Mild mit markanten Noten von Schokolade, Nüssen und Honig. Ein intensiver Körper mit einem würzigen Abgang.

HANDEL

Einkauf Verkäufer	via Kaffeehändler Blaser Trading AG, CH-3008 Bern
----------------------	------------------------------------------------------

BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE



ÜBER AROMAWERK

Wir lieben qualitativ guten Kaffee und können vom Duft frischgerösteter Kaffeebohnen nicht genug bekommen. Als Gourmet Rösterei wollen wir für Sie Kaffee zum Erlebnis machen, die Kaffeekultur fördern und das Bewusstsein für Kaffee stärken – dies ist unsere Mission.

Uns ist es ein grosses Anliegen, unsere Kundschaft über die Beschaffung und Herkunft unserer Rohkaffees zu informieren. Unser Rohkaffee wird sorgfältig ausgewählt und eingekauft. Wir verwenden beste Qualität und wenn möglich, kaufen wir direkt bei Kaffeeproduzenten ein. Mit unserer Nachhaltigkeits-Charta haben wir uns zum Ziel gemacht, bis im Jahr 2023 hauptsächlich Rohkaffees zu verwenden, bei welchen wir die Kaffeeproduzenten persönlich kennen. Dies soll im Einklang und unter Einbezug der sozialen, ökologischen und ökonomischen Dimension erfolgen - dafür steht unsere Nachhaltigkeitsblume

Bei den Rohkaffees, bei welchen wir die Produzenten nicht persönlich kennen, vertrauen wir auf die Informationen, die unsere professionellen Kaffeehändler uns zur Verfügung stellen. In einem solchen Fall, stellen wir, ohne Anspruch auf Eigentum und Gewähr, diese Informationen zur Verfügung.

Bei Fragen geben wir gerne Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
3007 Bern

kontakt@aromawerk.ch
www.aromawerk.ch
+41 31 544 40 62