



**ARÖMA
WERK**

GOURMET RÖSTEREI

UNSER ROHKAFFEE

«Wir lieben qualitativ guten Kaffee und können vom Duft frischgerösteter Kaffeebohnen nicht genug bekommen.»



ÜBER UNSER ROHPRODUKT
welche Rohkaffees wir verwenden
und wir diese beschaffen.



Januar 2021

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
CH-3007 Bern

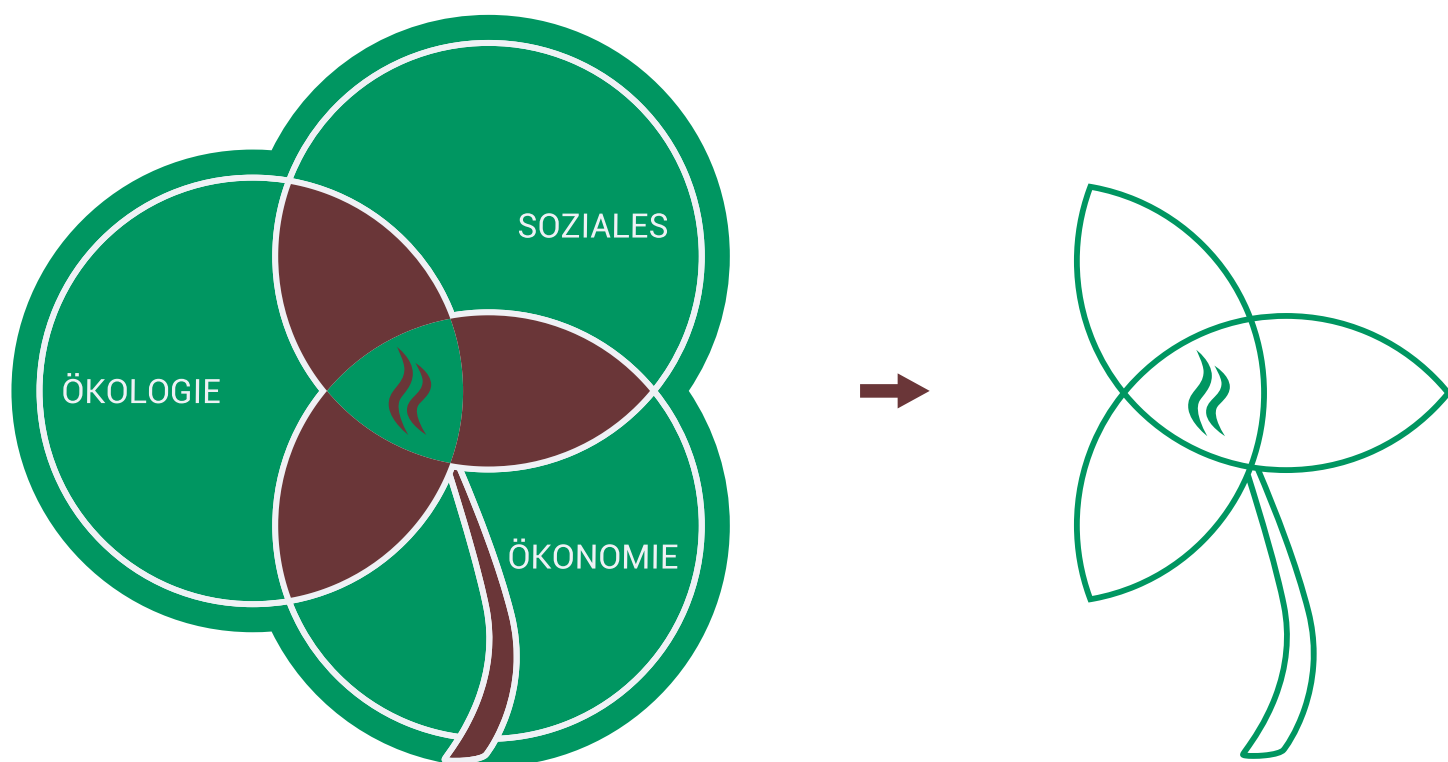
ÜBER UNSER ROHPRODUKT unser Rohkaffee und Verständnis von Nachhaltigkeit.

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.

Unsere Nachhaltigkeitsblume erinnert uns fortlaufend daran, sie steht im Zentrum unseres Wertesystems und symbolisiert unser Verständnis von Nachhaltigkeit. Sie ergibt sich aus der gleichgrossen Schnittmenge der sozialen (Gesellschaft), ökologischen (Umwelt) und ökonomischen (Wirtschaft) Dimension. Die Geometrie die dazu führt, dass jedes der Blätter gleich gross ist, steht für Ausgeglichenheit. Jede Dimension wird so gleich wichtig und als gleichberechtigt angesehen.

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.

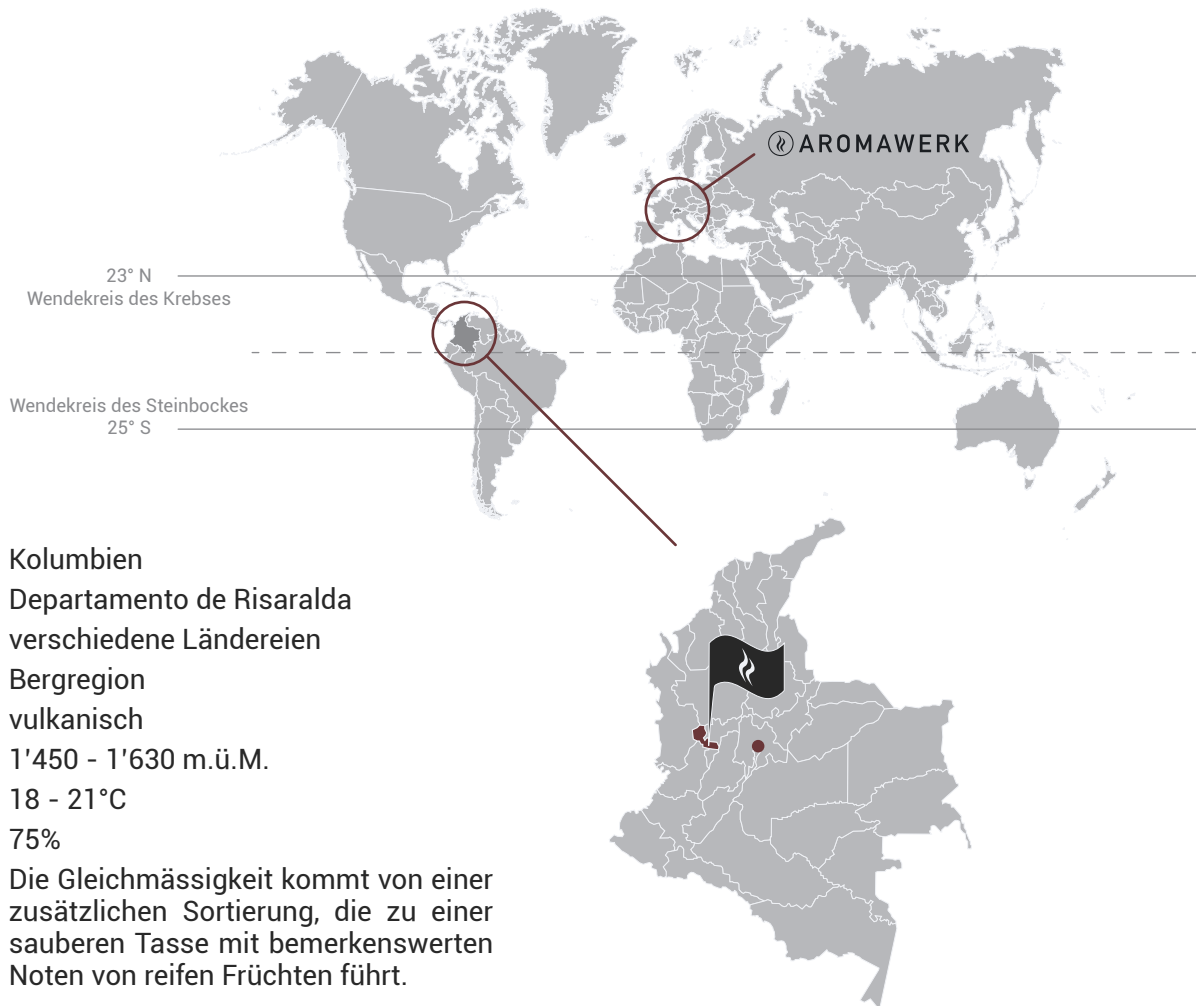
Bei Fragen geben wir gerne Auskunft. Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme.



Arabica · Supremo 18 · von Hand gepflückt · gewaschen
eine besondere Auswahl aus der Region Risaralda

*Markenprodukt der Blaser Trading AG

URSPRUNG



| | |
|---------------------|--|
| Land | Kolumbien |
| Gliedstaat / Ort | Departamento de Risaralda |
| Länderei / Parzelle | verschiedene Ländereien |
| Topographie | Bergregion |
| Bodenbeschaffenheit | vulkanisch |
| Anbauhöhe | 1'450 - 1'630 m.ü.M. |
| Temperatur | 18 - 21°C |
| Luftfeuchtigkeit | 75% |
| Besonderheiten | Die Gleichmässigkeit kommt von einer zusätzlichen Sortierung, die zu einer sauberen Tasse mit bemerkenswerten Noten von reifen Früchten führt. |

ROHKAFFEE

| | |
|------------------|--|
| Gattung/Art | Coffea arabica |
| Varietät | Columbia, Castilla |
| Pflückmethode | von Hand gepflückt |
| Erntezeit | Oktober bis Dezember (Haupts.) April bis Juni |
| Exportzeit | Oktober bis November |
| Siebgrösse | Supremo 18 |
| Aufbereitungsart | Vollgewaschen |
| Sackgrösse | 70Kg |
| Besonderheiten | Sehr ausgewogen mit vollem Körper, milder Säure, glatt und rund im Geschmack |

HANDEL

| | |
|-----------|----------------------------------|
| Einkauf | via Kaffeehändler |
| Verkäufer | Blaser Trading AG, CH-30008 Bern |



Arabica · 17/18 · hand- & maschinelle Pflückung · natural
eine sorgfältige Auswahl aus dem südlichen Minas Gerais

*Markenprodukt der Balsaer Trading AG

URSPRUNG



Land
Gliederstaat / Ort
Länderei / Parzelle
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Anbauhöhe
Temperatur
Luftfeuchtigkeit
Besonderheiten

Brasilien
Minas Gerais / Sul de Minas
verschiedene Ländereien
Hügel- und Bergregion
roter und gelbe Laterit
700 - 1'300 m.ü.M.
0 - 33°C
80%
-

ROHKAFFEE

Gattung/Art
Varietät
Pflückmethode
Erntezeit
Exportzeit
Siebgrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse
Besonderheiten

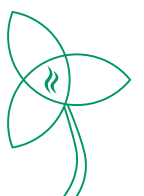
Coffea arabica
Mundo Novo, Catuai Amarelo, Catuai Vermelho, Acaia und weitere
Hand- und maschinelle Pflückung
Mai bis September
Juli bis August
17/18
Ungewaschen (natural)
60Kg
Eine ausgewogene Tasse mit leichtem Säuregehalt und
mittlerem Körper. Ein blumiger Geschmack mit einem Hauch von
Früchten und Nüssen.

HANDEL

Einkauf
Verkäufer

via Kaffeehändler
Blaser Trading AG, CH-30008 Bern

BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE

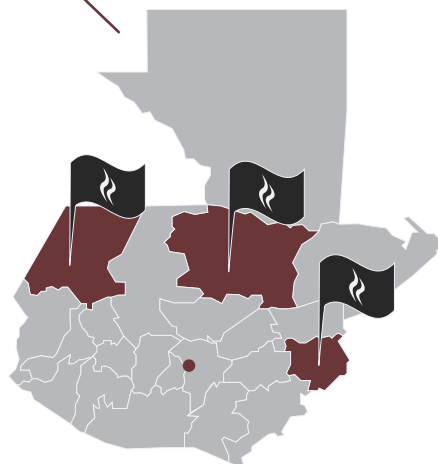


Arabica · SHB · 17/18 · von Hand gepflückt · gewaschen
eine Mischung aus den Regionen New Oriente, Cobán und Huehuetenango

URSPRUNG



| | |
|---------------------|---|
| Land | Guatemala |
| Gliedstaat / Ort | New Horizonte, Cobán und Huehuetenango |
| Länderei / Parzelle | verschiedene Ländereien |
| Topographie | Berg- und Vulkanregion |
| Bodenbeschaffenheit | Lehm |
| Anbauhöhe | Ø 1'500 m.ü.M. |
| Temperatur | Ø 21°C |
| Luftfeuchtigkeit | Ø 70% |
| Besonderheiten | Der fruchtbare Lehmboden ist verantwortlich für die Komplexität von Apfel-, Wein- und Zitronensäure dieses Kaffees. |



ROHKAFFEE

| | |
|------------------|--|
| Gattung/Art | Coffea arabica |
| Varietät | Typica, Bourbon, Catuai |
| Pflückmethode | Von Hand gepflückt |
| Erntezeit | Januar bis April |
| Exportzeit | Ab Februar |
| Siebgrösse | 17/18 |
| Aufbereitungsart | Vollgewaschen |
| Sackgrösse | 69Kg |
| Besonderheiten | Eine sehr ausgewogene Tasse mit einem breiten Geschmackspektrum. Dunkle Schokolade, Haselnüsse, Pampelmusen. Eine saubere, runde Tasse mit gutem Körper. |

HANDEL

| | |
|-----------|----------------------------------|
| Einkauf | via Kaffeehändler |
| Verkäufer | Blaser Trading AG, CH-30008 Bern |

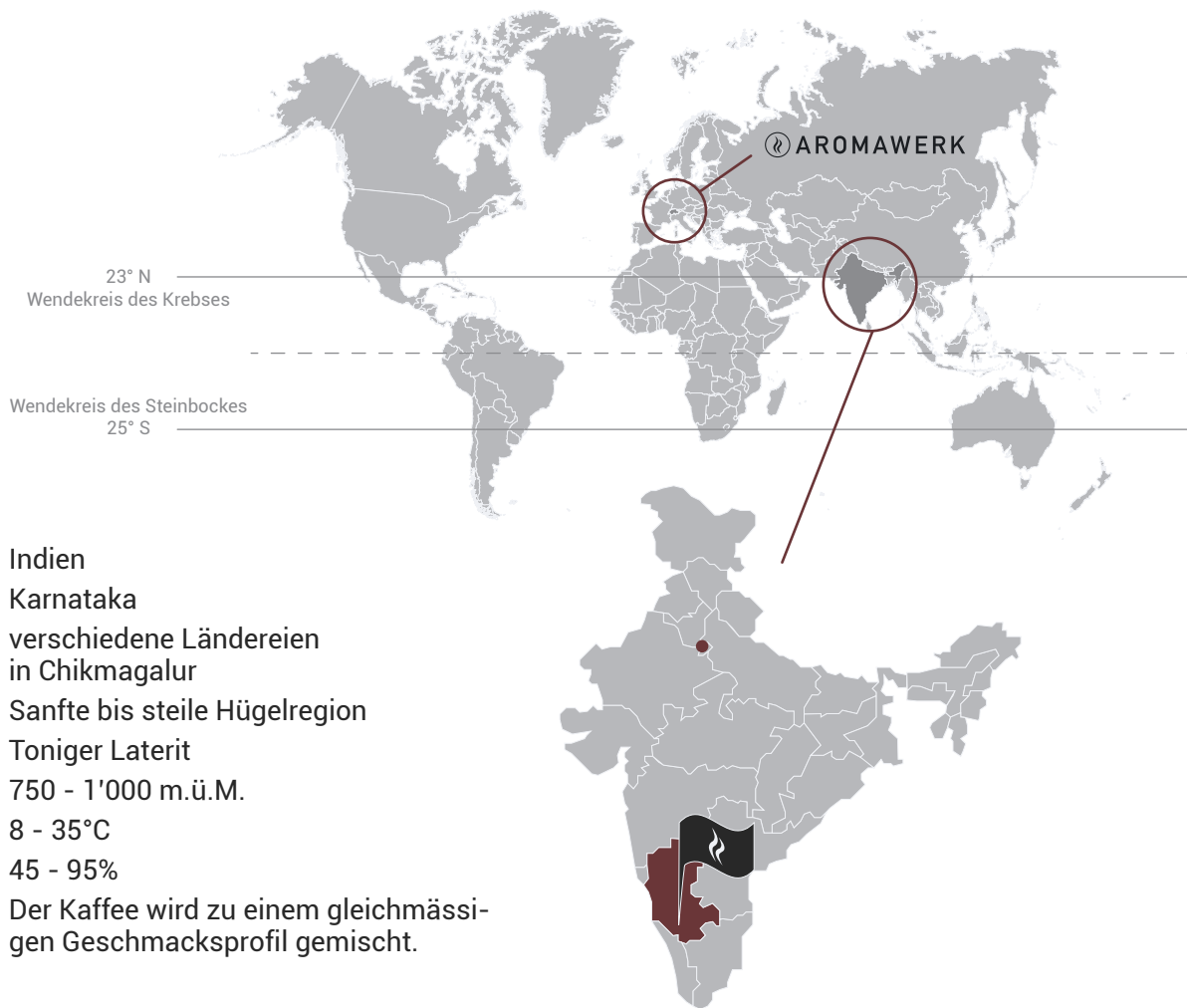


INDIA PARCHMENT

Informationsblatt, September 2019

Robusta · AB · 16 · 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 Laterit |
| Anbauhöhe | 750 - 1'000 m.ü.M. |
| Temperatur | 8 - 35°C |
| Luftfeuchtigkeit | 45 - 95% |
| Besonderheiten | Der Kaffee wird zu einem gleichmässigen Geschmacksprofil gemischt. |

ROHKAFFEE

| | |
|------------------|--|
| Gattung/Art | Coffea canephora (Robusta) |
| Varietät | Parchment |
| Pflückmethode | 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 | via Kaffeehändler |
| Verkäufer | Blaser Trading AG, CH-30008 Bern |

BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE



INDIA MALABAR

Informationsblatt, September 2019

Arabica · AA · 18/19 · von Hand gepflückt · natural monsooned
einen besonderen Kaffee mit einer besonderen Aufbereitungsart

URSPRUNG



Land
Gliedstaat / Ort
Länderei / Parzelle
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Anbauhöhe
Temperatur
Luftfeuchtigkeit
Besonderheiten

Indien
Karnataka
verschiedene Ländereien
in Chikmagalur
Hügelregion
Laterit
1'000 - 1'300 m.ü.M.
20 - 35°C
65 - 100%
Um das Zusammenspiel von Monsun und Wind zu ermöglichen, wird der Kaffee während des Monsuns offen gelagert und erst später verpackt.

ROHKAFFEE

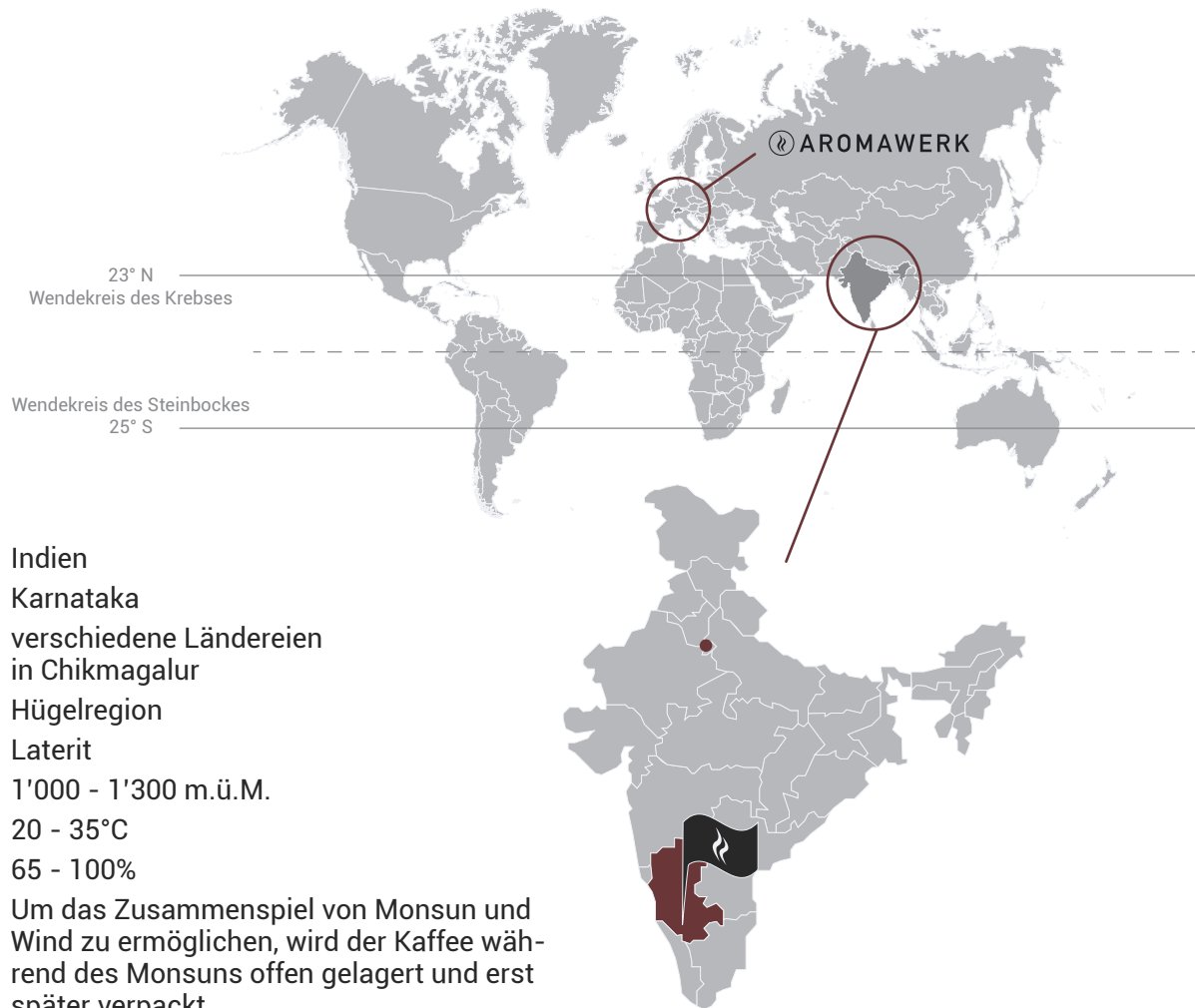
Gattung/Art
Varietät
Pflückmethode
Erntezeit
Exportzeit
Siebgrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse
Besonderheiten

Coffea arabica
Kent, Cauwery, Tafarikela, San Roman und weitere
Von Hand gepflückt
Juni bis September
Ab Oktober
18/19
Natural monsooned
50Kg
Einen nussigen, holzigen Geschmack mit einem vollen Körper und einer milden Säure mit intensiven Abgang.

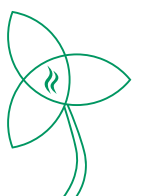
HANDEL

Einkauf
Verkäufer

via Kaffeehändler
Blaser Trading AG, CH-30008 Bern

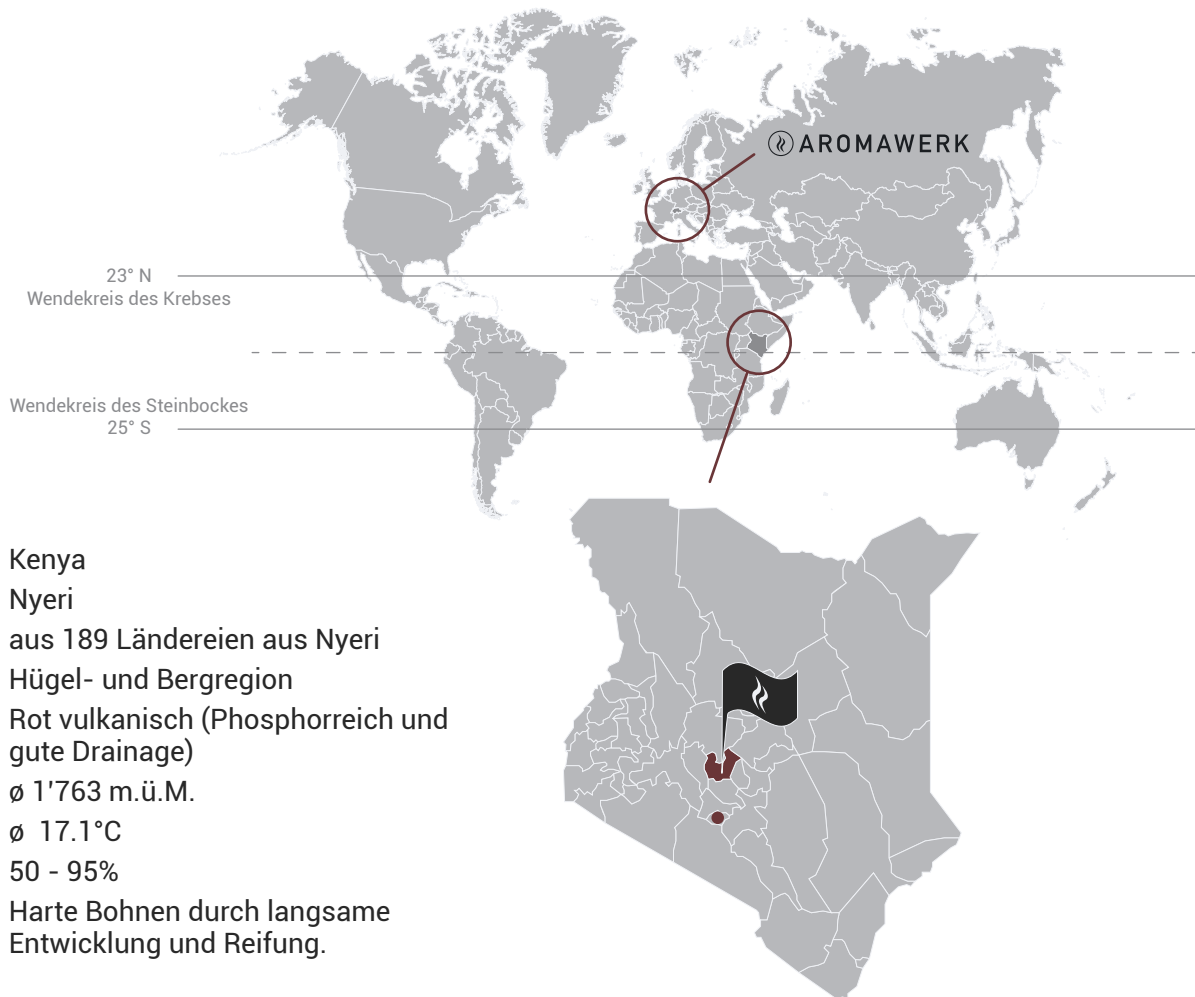


BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE



Arabica · AA · 18/19 · von Hand gepflückt · gewaschen · Fair Trade eine Auswahl von Kleinproduzenten aus Nyeri

URSPRUNG



| | |
|---------------------|--|
| Land | Kenya |
| Gliedstaat / Ort | Nyeri |
| Länderei / Parzelle | aus 189 Ländereien aus Nyeri |
| Topographie | Hügel- und Bergregion |
| Bodenbeschaffenheit | Rot vulkanisch (Phosphorreich und gute Drainage) |
| Anbauhöhe | Ø 1'763 m.ü.M. |
| Temperatur | Ø 17.1°C |
| Luftfeuchtigkeit | 50 - 95% |
| Besonderheiten | Harte Bohnen durch langsame Entwicklung und Reifung. |

ROHKAFFEE

| | |
|------------------|--|
| Gattung/Art | Coffea arabica |
| Varietät | SL28, SL34, wenige Ruiru 11 und Batian |
| Pflückmethode | Von Hand gepflückt |
| Erntezeit | Oktober bis Dezember |
| Exportzeit | Januar bis Mai |
| Siebgrösse | 18/19 |
| Aufbereitungsart | Vollgewaschen |
| Sackgrösse | 60Kg |
| Besonderheiten | Ein gutes Zusammenspiel zwischen Zitronensäure, einem vollen, glatten Körper mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und Vanille. |

HANDEL

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Einkauf | via Kaffeehändler |
| Verkäufer | Sens of Coffee GmbH, CH-6330 Cham |



ÄTHIOPIEN GUJI

Informationsblatt, Februar 2021

Arabica · Grade 1 · 14/15 · von Hand gepflückt · gewaschen
eine Auswahl von Kleinproduzenten aus Uraga

URSPRUNG



| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Land | Äthiopien |
| Gliedstaat / Ort | Oromia / Guji-Zone |
| Länderei / Parzelle | verschiedene Ländereien aus Uraga |
| Topographie | Hügelregion |
| Bodenbeschaffenheit | unterschiedliches Terroir |
| Anbauhöhe | 1'900 - 2'100 m.ü.M. |
| Temperatur | ø 17.8°C |
| Luftfeuchtigkeit | 50 - 90% |
| Besonderheiten | - |

ROHKAFFEE

| | |
|------------------|---|
| Gattung/Art | Coffea arabica |
| Varietät | Heirloom |
| Pflückmethode | Von Hand gepflückt |
| Erntezeit | September bis November |
| Exportzeit | Ab Februar |
| Siebgrösse | 14/15 |
| Aufbereitungsart | Vollgewaschen |
| Sackgrösse | 60Kg |
| Besonderheiten | Homogen im Geschmack und Aroma, da der Kaffee von vielen Kleinproduzenten hergestellt und in einer zentralen Waschstation weiterverarbeitet wird. |

HANDEL

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Einkauf | via Kaffeehändler |
| Verkäufer | Sens of Coffee GmbH, CH-6330 Cham |



The background features a series of overlapping, wavy, organic shapes in a gold color against a white background. The shapes are fluid and resemble liquid or smoke, creating a dynamic and modern aesthetic.

Aromawerk GmbH