



Produktbeschreibung

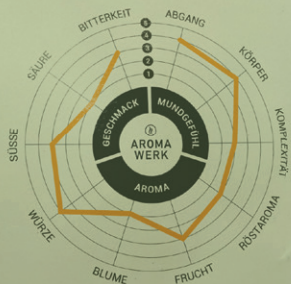
AROMAWERK #012



Inhalt

- 1 Kaffee-Rohbohnen
- 2 Beschreibung Röstkaffee
- 3 Zubereitung

#012



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ● ● ● ○ ○

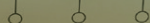
Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



Kaffee-Rohbohnen

Ro-Sè

Đắk Lắk Provinz, Vietnam



1

Ro-Sẻ



Rohkaffee

Gattung / Art	Robusta
Varietät	Robusta Sẻ
Erntezeit	Oktober bis Januar
Verarbeitung.....	Anaerob fermentiert / Natural
Pflückmethode	Selektiv

Cupping Notes	Haselnusscreme, schokoladen- überzogene Rosinen, Cognac
---------------------	--



Ro-Sè



Ursprung

Land..... Vietnam
Region..... Đắk Lắk Provinz
Länderei / Parzellen Cư M'gar
Stadt / Gemeinde..... Buôn Ma Thuột
Produzent..... Great Cherry Robusta

→ www.greatcherry.org

Beschaffung über  **cumpa**



cumpa.de



Ro-Sẻ



Great Cherry Robusta

Die Reise führt nach Cự M'gar in die bekannte Kaffeeprovinz Đắk Lắk, deren vulkanische, mineralreiche Böden ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau bieten.

Der anaerob fermentierte Natural der alten Robusta-Varietät «Ro Sẻ» besitzt ein spannendes Geschmacksprofil mit süssen, dichten Bohnen und einer leichten Spritzigkeit. Das engagierte Team von Great Cherry Robusta beeindruckt durch seinen Einsatz, eine alte Robusta-Sorte mit modernen Verarbeitungstechniken wiederzubeleben und so hochwertigen Canephora zu produzieren.

Great Cherry Robusta wurde von einem motivierten Team gegrün-

det. Das Team erkannte, dass Robusta durch kommerzielle Erntemethoden lange unterschätzt wurde, da unreife und reife Früchte gemeinsam geerntet und unsorgfältig getrocknet wurden.

Great Cherry sieht jedoch grosses Potenzial in Robusta, wenn präzise Ernte- und Verarbeitungstechniken angewandt werden, und möchte damit sowohl **Qualität fördern als auch die Lebensbedingungen in der eigenen Gemeinde verbessern**.

Das Team legt grossen Wert auf **sorgfältige landwirtschaftliche Praktiken**. Die Sẻ-Varietät, vermutlich ursprünglich von französischen Kolonialisten eingeführt,

steht dabei im Mittelpunkt. Sie macht etwa 85 Prozent der Ernte aus und überzeugt mit Noten tropischer Früchte, vollem Körper und süssem Abgang. Um Erträge zu steigern, nutzen manche Landwirt:innen Sorten wie TR4, TR9 und TR11, die grössere Samen und höhere Mengen liefern. Diese ergänzen die Arbeit der Expert:innen von Great Cherry, die weiterhin zuverlässig hochwertige Qualität erzeugen.

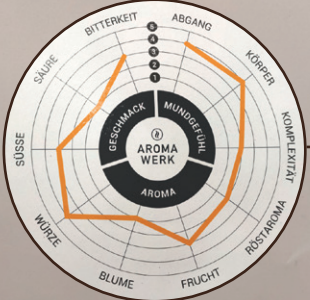
Die Farmen von Great Cherry liegen in Cự M'gar, einer Region mit idealen Bedingungen für Kaffee: mineralreicher Basaltboden und starke Temperaturunterschiede fördern komplexe Geschmacksprofile. Die vietnamesische

Kaffeeindustrie entwickelt sich zunehmend hin zu hochwertigen Spezialitäten, und Great Cherry Robusta verkörpert diesen Wandel, indem das Team zeigt, dass Vietnam einige der besten Robusta-Kaffees hervorbringen kann. Wer hochwertigen Canephora schätzt, sollte die Kaffees von Great Cherry probieren.

Die Leidenschaft für Kaffee ist bei Great Cherry deutlich spürbar um den besten vietnamesischen Fine Robusta mit grosser Hingabe anzubieten.



#012



Röstkaffee ungemahlen
Röstgrad ●●●○○○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern
MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g

Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
mittel

Profil
Ausbalancierte Bitterkeit, ohne
Säure, schöne Süsse mit aus-
geprägter Würze und Fruchtaromen. Starker Körper mit langem
Abgang.

Aroma
Gewürzter Rum

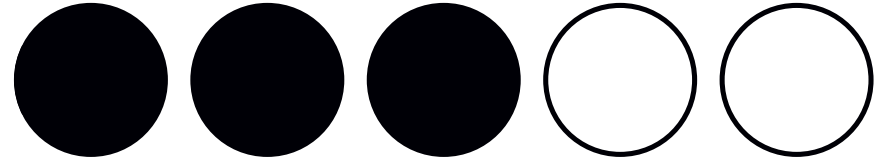
Röstgrade

Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. Daher ist die Bestimmung des gewünschten

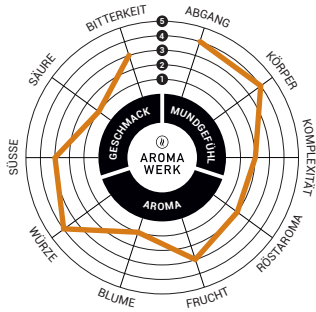
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

● ○ ○ ○ ○	sehr hell
● ● ○ ○ ○	hell
● ● ● ○ ○	mittel
● ● ● ● ○	dunkel
● ● ● ● ●	sehr dunkel

Röstgrad AROMAWERK #012



Profil



AROMAWERK #012 besitzt eine minimale Säure, ausgeprägte Süsse, ist würzig und fruchtig. Ein langer Abgang und starken Körper runden das Profil ab. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an gewürzten Rum erinnern.

Je nach Extraktionsart und Kaffeegetränk können Abweichungen im Geschmack, Mundgefühl und im Aroma entstehen:

→ **3** Zubereitung



GE WÜRZ TER RUM

AROMAWERK MAGAZIN

Erfahre mehr in unserem Magazin, wie wir unsere Kaffees rösten, beschreiben und verpacken.

Dabei nehmen wir dich mit in unsere Welt und zeigen, wofür wir stehen, welche Vision wir verfolgen und welche Geschäftsfelder wir bedienen.

→ www.aromawerk.ch/ueber-uns





Zubereitung

AROMAWERK #012 kann als intensiver und aussergewöhnlichen Espresso oder heissen Filterkaffee sowie als Milchgetränk zubereitet werden.

Die Extraktion funktioniert mit einer «Siebträgermaschine». Für grössere und gehaltvolle Tassen empfiehlt sich die Zubereitung mit einer «French Press».

Die Zubereitung von

AROMAWERK #012



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Mokka Express



French Press



Filter / Cold Brew



Espresso
kleine Tasse



Café Crème / Lungo
Americano / Tasse



Milchgetränke



#012
Booklet



Hersteller

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22 · 3007 Bern
kontakt@aromawerk.ch
+41 31 544 40 62

