



Produktbeschreibung

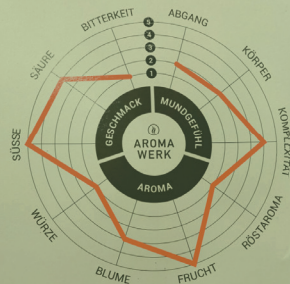
AROMAWERK #005



Inhalt

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

#005



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ● ● ○ ○ ○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



SINGLE ORIGIN
SINGLE ORIGIN

Kaffee-Rohbohnen

Yirgacheffe Romina
Gedeo-Zone, Äthiopien



1

Yirgacheffe Romina



Rohkaffee

Gattung / Art	Arabica
Varietät	Heirloom
Verarbeitung.....	Gewaschen / Fully washed
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM).....	ca. 2'000
Güteklasse.....	Gr. 2



romina.com

Yirgacheffe Romina

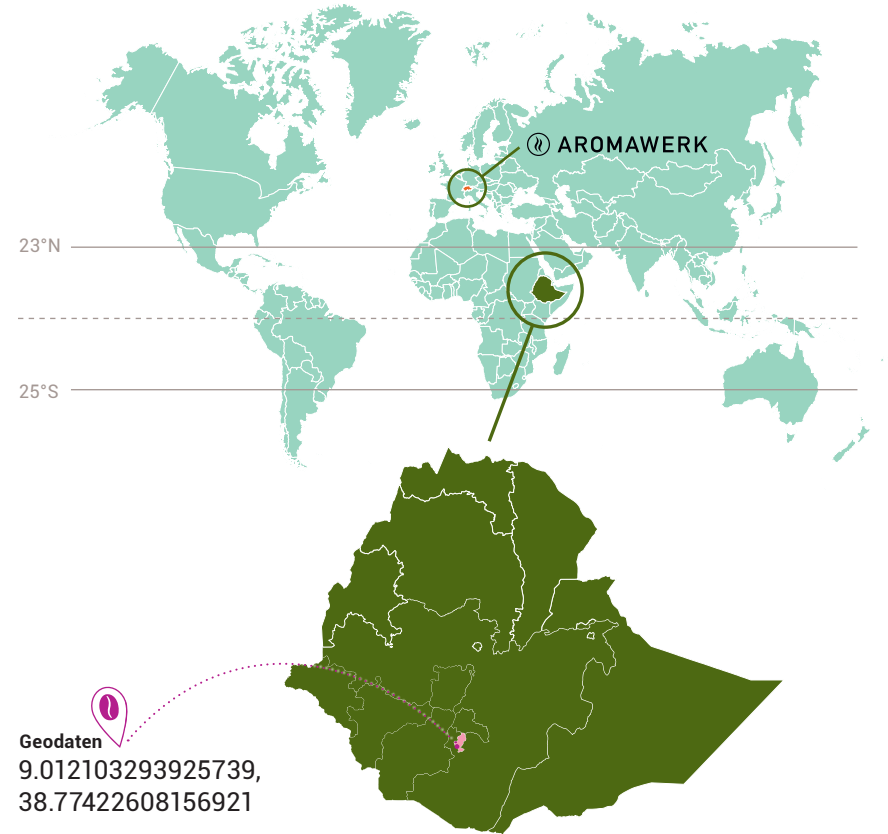


Ursprung

Land..... Äthiopien
Region..... SNNPR, Gedeo-Zone
Länderei / Parzellen diverse infolge Kleinmenge
Stadt / Gemeinde..... Yirgacheffe
Exporteur..... Romina PLC

→ www.romina.com

Beschaffung über



Geodaten

9.012103293925739,
38.77422608156921

Yirgacheffe Romina



Romina

In Äthiopien ist Kaffee weit mehr als ein Getränk. Er ist Teil des Lebens, verbindet Menschen und trägt die Geschichte und Kultur seines Ursprungs in sich.

Genau diesem Erbe fühlt sich Romina Coffee verpflichtet: Aus grossartigen Bohnen sollen grossartige Tassen entstehen – Kaffees, welche die Vielfalt der äthiopischen Landschaft und ihrer Menschen widerspiegeln. Romina arbeitet in den bedeutenden Kaffeeanbaugebieten Äthiopiens. 24 Wet Mill Stations liegen in ausgewählten Höhenlagen, in denen Kaffees mit ganz eigenen Charakteren und Geschmacksprofilen wachsen.

Mehr als 30'000 Farmer bringen ihre Kaffeeirschen zu diesen Stationen; mit über 6'000 Kleinbauern arbeitet Romina besonders eng an der Erzeugung hochwertiger Specialty Coffees.

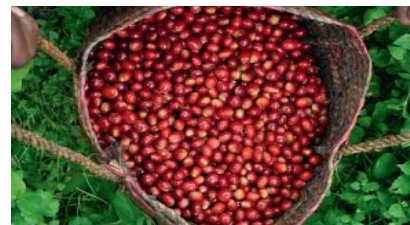
Der Weg von der Kirsche zur Bohne ist geprägt von Sorgfalt. Reife Kaffeeirschen werden von Hand gepflückt. Bei der gewaschenen Aufbereitung werden sie mit sauberem Quellwasser verarbeitet und anschliessend auf erhöhten Trockenbetten von der Sonne getrocknet. Traditionelles äthiopisches Wissen trifft dabei auf moderne Verarbeitung.

Jede Partie wird verkostet und geprüft, die Bohnen werden sorgfältig von Hand nachsortiert, um Fehler zu entfernen. Ein eigenes Rückverfolgungssystem begleitet den Kaffee auf seinem gesamten Weg – von der Farm bis zur fertigen Lieferung.

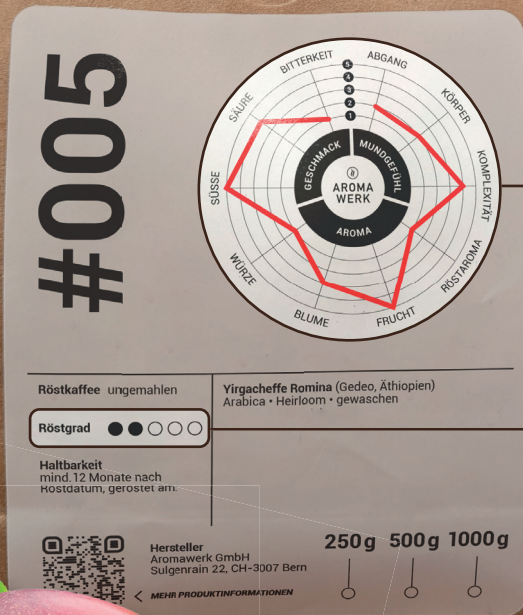
Im Mittelpunkt stehen dabei die Menschen. Romina unterstützt Farmer mit Schulungen, widerstandsfähigen Kaffeepflanzen und Schattenbäumen und verfolgt Vergütungsmodelle, die ihre Einkommen stärken sollen.

Dahinter steht die Überzeugung, dass langfristige Beziehungen nicht nur die Lebensgrundlage der Bauern verbessern, sondern auch

besseren Kaffee hervorbringen. So erzählt jede Bohne von ihrem Ursprung: von Äthiopiens fruchtbaren Böden, seinen Höhenlagen, seiner Kaffeekultur und den Menschen, die sie mit Leidenschaft kultivieren.



romina.com



Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
hell

Profil
Süss und fruchtig

Aroma
Pfirsich

2

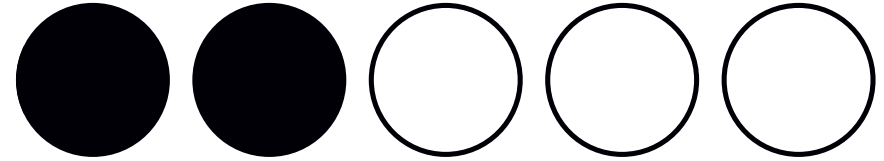
Röstgrade

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

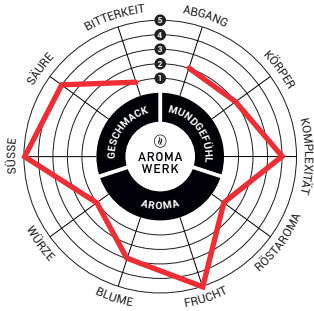
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

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

Röstgrad AROMAWERK #005



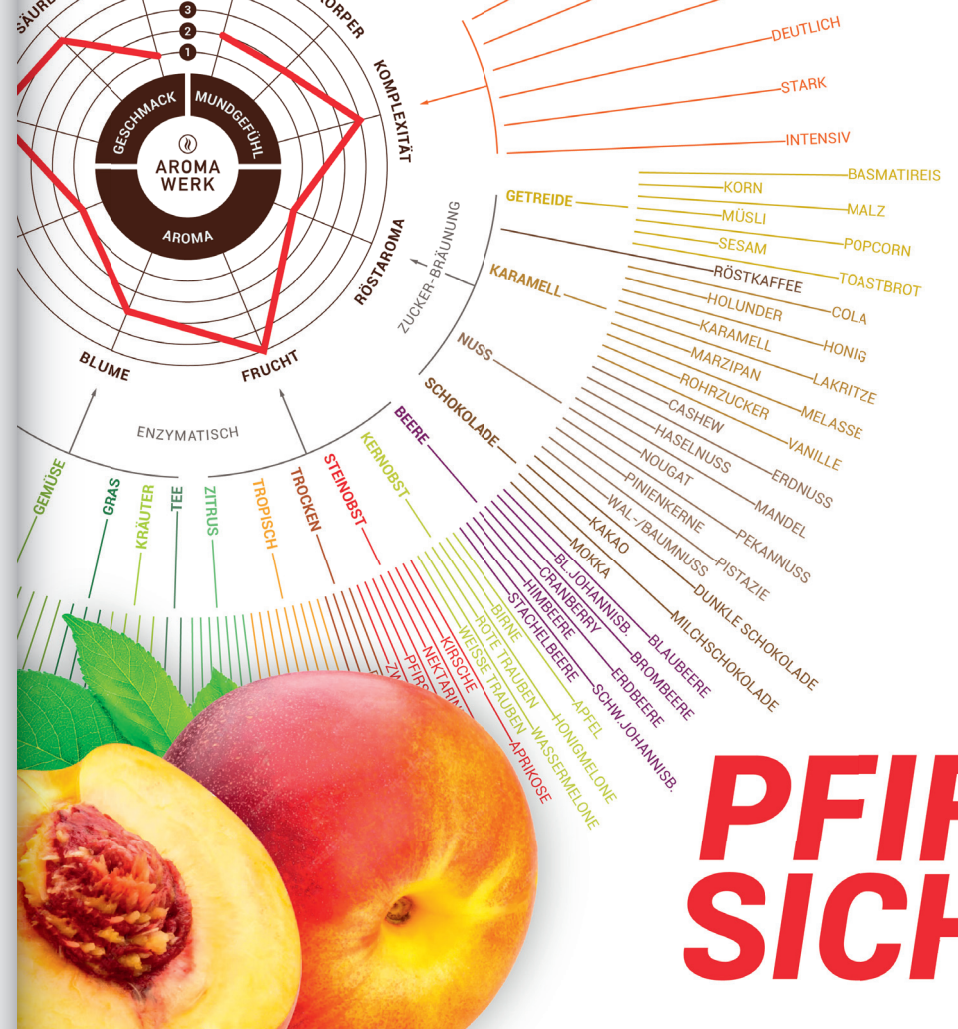
Profil



AROMAWERK #005 besticht durch eine erhöhte Komplexität ohne Bitterkeit, sehr ausgeprägter Süsse und klar erkennbaren Fruchtaromen. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Pfirsich erinnern.

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

→ **3** Zubereitung



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 #005 lässt sich sowohl als heisser Filterkaffee als auch als Cold Brew zubereiten.

Wer spritzige, säure- und fruchtbetonte Espressi bevorzugt, kann diesen Kaffee in der «Siebträgermaschine» extrahieren. Für mehr Süsse und grössere Tassen empfiehlt sich die Zubereitung in der «French Press».

Die Zubereitung von

AROMAWERK #005



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Mokka Express



French Press



Filter / Cold Brew



Espresso
kleine Tasse



Café Crème / Lungo
Americano / Tasse



Milchgetränke



#005
Booklet



Hersteller

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

