Produktbeschrieb

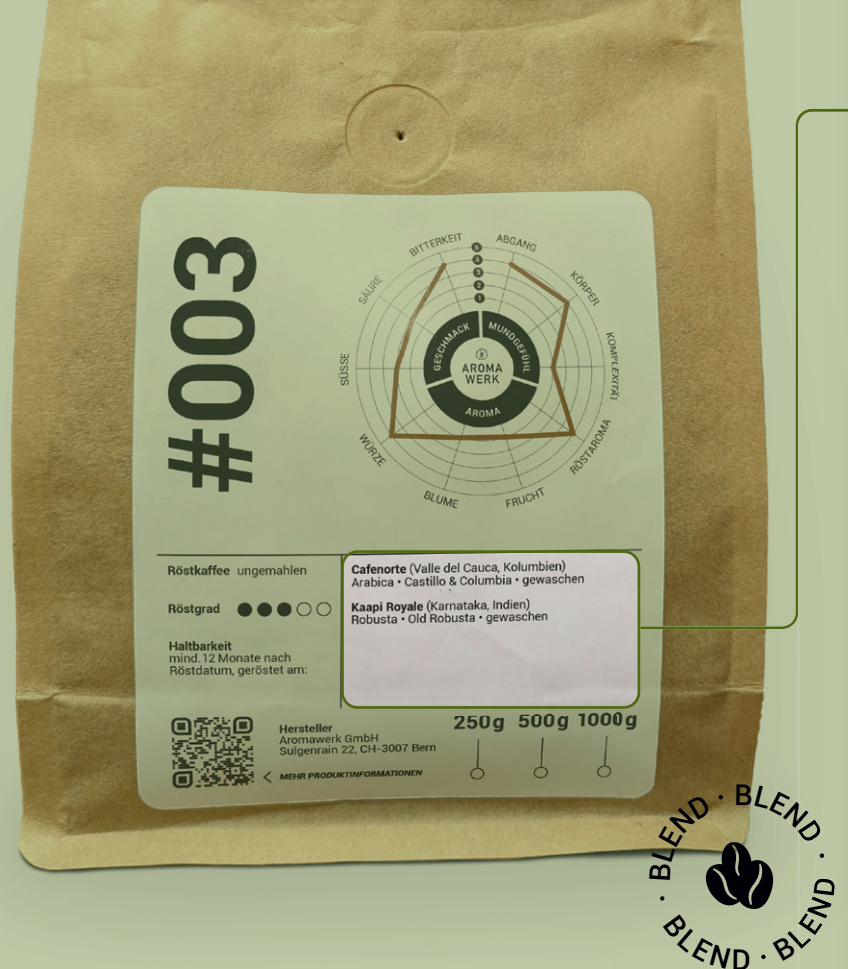
AROMAWERK #003

Inhalt

1 Kaffee-Rohbohnen

2 Beschrieb Röstkaffee

3 Zubereitung



BLEND · BLEND · BLEND · BLEND

Kaffee-Rohbohnen

Cafenorte
Valle del Cauca, Kolumbien

Kaapi Royale
Karnataka, Indien

1

Cafenorte

Rohkaffee

Gattung / Art	Arabica
Varietät	Castillo, Colombia, Supremo
Erntezeit	Januar bis Dezember
Verarbeitung	Gewaschen / Fully washed
Pflückmethode	Selektiv mechanisch
Anbauhöhe (MüM)	1‘610–1‘980
Güteklasse / Siebgrösse	UGQ / Excelso

Cupping Notes	Score 84.5 (SCA) Beere, Nuss, Glühwein, Cashewnüsse

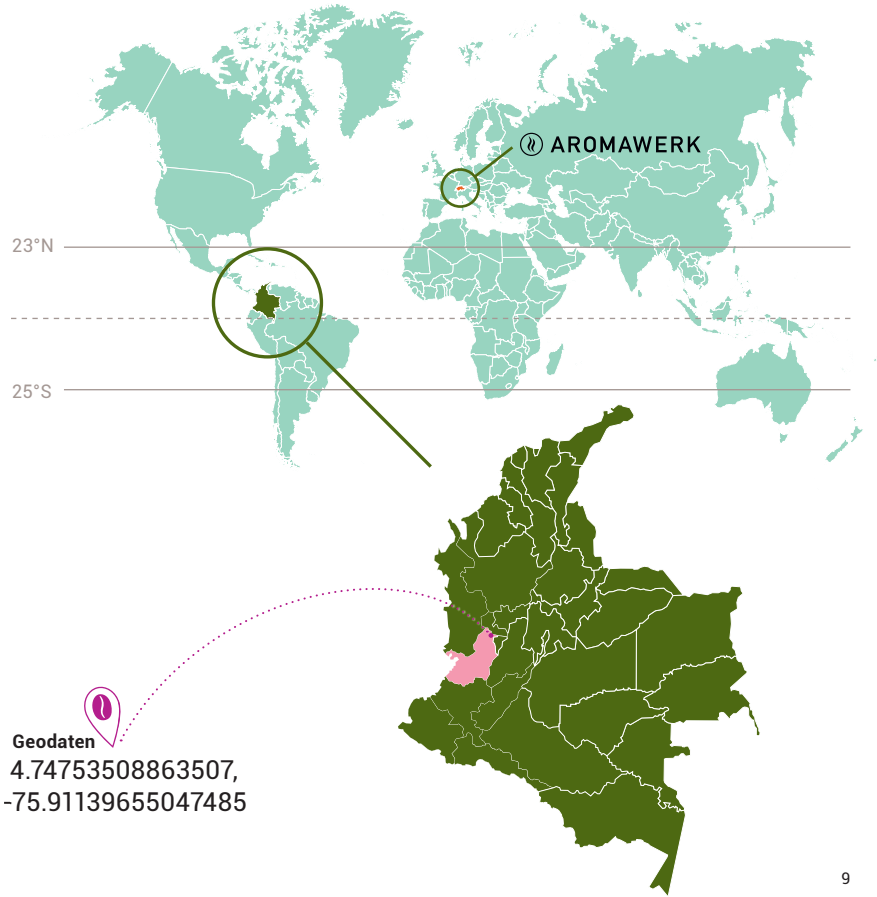
Cafenorte

Ursprung

Land	Kolumbien
Region	Valle del Cauca
Länderei / Parzellen	aus zwölf Gemeinden aus dem Norden von Valle del Cauca
Stadt / Gemeinde	Cartago
Produzent	über 1‘600 an die Kooperative angeschlossene Kaffeebauer-familien
Kooperative	Cooperativa De Cafetaleros Del Norte Del Valle CAFENORTE

→ www.cafenorte.com.co

Beschaffung über ..... **Algrano**



Geodaten
4.74753508863507,
-75.91139655047485

Cafenorte

CAFENORTE,
die Genossenschaft der Kaffeebäuer:innen des Nordens von Valle del Cauca in Kolumbien, ist seit 1963 in der Region verankert und bietet der **lokalen Kaffeegemeinschaft umfassende wirtschaftliche, soziale und ökologische Chancen**. Sie unterstützt über 1'600 angeschlossene Kaffeebauerfamilien, die gleichzeitig Mitglieder der Kooperative sind und diese aktiv mitgestalten. Dies geschieht durch den Zugang zu vielfältigen Dienstleistungen, Programmen und sozialen Investitionsprojekten sowie durch die Schaffung von Arbeitsplätzen.

Darüber hinaus engagiert sich CAFENORTE stark für den Umweltschutz. Mit drei geschützten Waldgebieten von insgesamt 170 Hektar in den Gemeinden Águila, Ansermanuevo und Argelia **trägt die Kooperative zur Wasserversorgung ländlicher Gebiete und zum Schutz wertvoller Lebensräume für Tausende von Wildtierarten bei**.

In ihrem Einzugsgebiet von zwölf Gemeinden begleitet CAFENORTE die Kaffeebäuer:innen in allen Produktionsphasen, um Qualität und Produktivität kontinuierlich zu verbessern und den Kaffee der Region als einen der besten Kolumbiens zu stärken.

Durch Bildungsprogramme, Pflanzendiversifizierung, Ernährungssicherung, Stipendien und Schulungen **fördert die Kooperative nachhaltig die Lebensqualität der Familien**.

Die Mitglieder profitieren zudem von Preiszuschlägen für Kaffeequalität, Zertifizierungen und Erfahrung. **Zertifikate wie Rainforest Alliance und Fairtrade garantieren nachhaltige Anbaumethoden und bringen zusätzliche finanzielle Vorteile**; Qualitätsprämien für Produzent:innen oder Beiträge zu sozialen Projekten.

CAFENORTE ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette tätig; vom Anbau über den Transport und die Verarbeitung bis hin zum Export und Vertrieb.

Die Kooperative gewährleistet vollständige Transparenz über die Herkunft des Kaffees und stellt sicher, dass gute landwirtschaftliche Praktiken sowie sorgfältige Ernte- und Nachernteprozesse eingehalten werden. Mit Kaufstellen in allen Gemeinden des Einzugsgebiets, eigenen Transportfahrzeugen, Lagerhäusern, einer modernen Aufbereitungsanlage sowie Röst- und Qualitätslaboren verfügt CAFENORTE über eine vollständig integrierte Struktur.

Über physische und digitale Vertriebskanäle beliefert sie Gross- und Einzelhandelskund:innen und pflegt enge Beziehungen, um flexibel auf deren Anforderungen einzugehen.

Kaapi Royale

Rohkaffee

Gattung / Art	Robusta
Varietät	Old Robusta
Erntezeit	November bis März
Verarbeitung	Gewaschen / Fully washed
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM)	970–1‘200
Güteklasse	Grade A

algrano.com

algrano.com

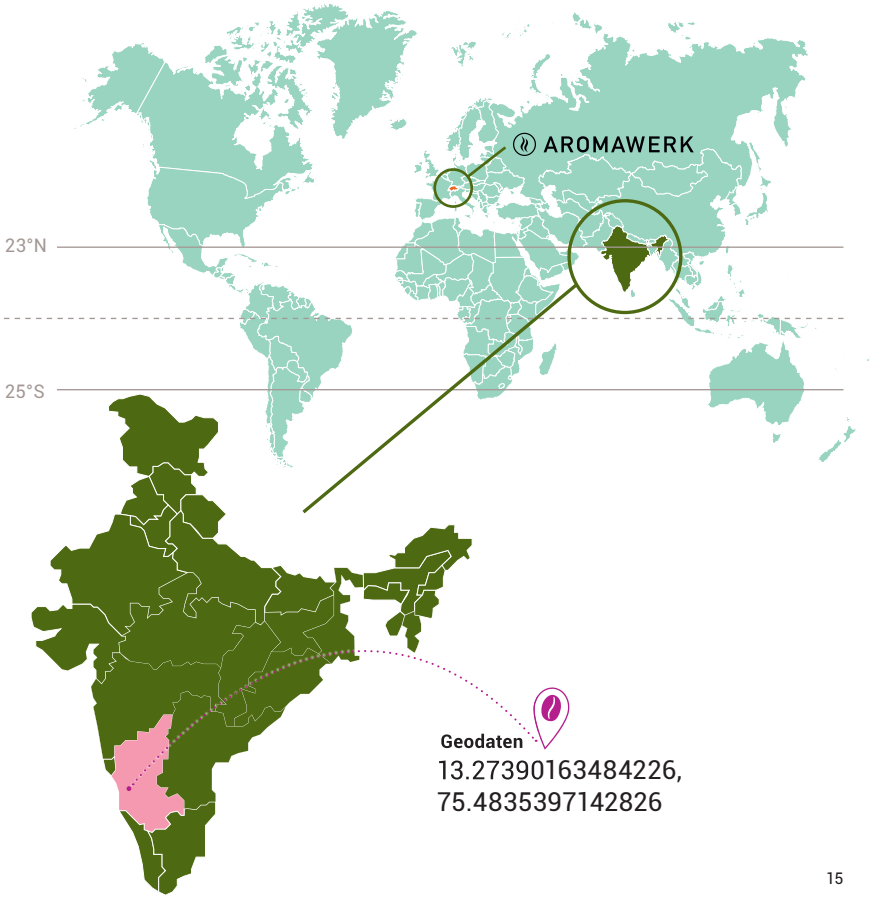
Kaapi Royale

Ursprung

Land	Indien
Region	Karnataka
Länderei / Parzellen	Magundi / Sethuraman Estate
Produzent	Nishant Ramesh Gurjer
Exporteur	Kaapi Royale

→ www.kaapiroyale.in

Beschaffung über ..... **Algrano**



Kaapi Royale

Kaapi Royale·Sethuraman Estates

Kaapi Royale Coffee ist ein Exportunternehmen für grünen Kaffee, spezialisiert auf Spezialitäten-Arabicas und hochwertige Robustas, darunter die preisgekrönten Kaffees von Sethuraman Estates in Karnataka, Südindien; einer der Ursprungsregionen des indischen Kaffees. Sethuraman Estates ist eine in sechster Generation geführte, umfassende Kaffeeplantage in Magundi, nahe Chikmagalur, **die vom Coffee Quality Institute (CQI) als eine der besten Robusta-Produktionsstätten weltweit anerkannt wurde**.

2015 erhielt die Farm als erstes Anwesen das R-Zertifikat für Fine-Robustas; bis heute wurden weltweit nur 30 Kaffees so ausgezeichnet, davon 15 von Nishants Plantage. Die 160 Hektar grosse Farm ist bekannt für Robustas mit Arabica-ähnlichem Geschmack.

Besitzer Nishant Ramesh Gurjer, Ingenieur und Kaffeebauer in sechster Generation, fordert Röster regelmässig zu Blindverkostungen heraus. Seit der Übernahme der Familienfarm 1995 hat er die Strategie verfolgt, als herausragender Robusta-Produzent international bekannt zu werden.

Die Bewirtschaftung der Farm erfolgt biologisch, ohne chemische Schädlingsbekämpfung und unter regelmässiger Kontrolle auf Herbizidfreiheit.

Nishant setzt auf Ernährungslandwirtschaft, misst regelmässig den Zuckergehalt der Pflanzen und gibt gezielt Nährstoffe mit Huminsäure, Fulvinsäure, Seetangextrakt, Bio-Dünger und Wurmkompost. Ernte erfolgt in drei bis vier Durchgängen per Hand, und strenge Qualitätskontrollen sichern saubere und gleichmässige Spitzenkaffees.

Alle Pflanzen wachsen **unter dem Schatten heimischer Bäume, um das lokale Ökosystem zu schützen, Wildtiere zu erhalten und die Bodenqualität zu verbessern**.

Dieser Ansatz fördert die Gesundheit der Pflanzen und die aussergewöhnliche Qualität der Fine Robustas von Sethuraman Estates.

Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
mittel

Profil
Bitterkeit, Würze und Röstaromen

Aroma
Italienischer Espresso

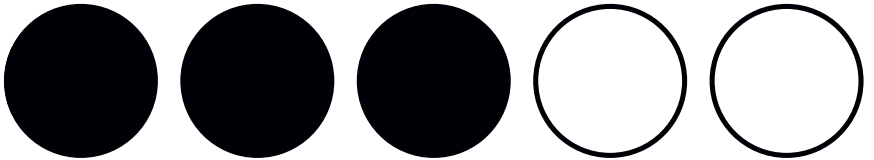
2

Röstgrade

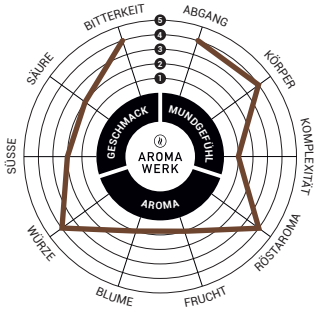
Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. 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 #003



Profil



AROMAWERK #003 ist mittel geröstet, verfügt über eine ausgeprägte Bitterkeit, Würze und schönen Röstaromen. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an einen italienischen Espresso erinnern.

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

→ 3 Zubereitung

ITALIENISCHER ESPRESSO

AROMAWERK MAGAZIN

Erfahre mehr in unserem Magazin, wie wir unsere Kaffees rösten, beschrieben 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

DIREKT ZUM AROMAWERK-MAGAZIN

Zubereitung

AROMAWERK #003 kann als starken Espresso oder für Milchgetränke zubereitet werden.

Die Extraktion funktioniert mit einer «Siebträgermaschine», einem «Kaffeeautomaten» sowie im «Mokka Express». Längere Extraktionen können zu einem bitteren Geschmack führen.

3

Die Zubereitung von ..... AROMAWERK #003

	Kaffeeautomat	Siebträgermaschine	Mokka Express	French Press	Filter / Cold Brew
Espresso kleine Tasse	●●●	●●●	●●●	○○○	○○○
Café Crème / Lungo Americano / Tasse	●●○	●●○	●●○	○○○	○○○
Milchgetränke	●●●	●●●	●●●	○○○	○○○

●●● sehr gut geeignet ●●○ gut geeignet ●○○ bedingt geeignet ○○○ weniger geeignet

#003
Booklet

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

zum Digital Booklet
AROMAWERK #003