



Produktbeschreibung

AROMAWERK #013



Inhalt

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

#013



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ● ○ ○ ○ ○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:

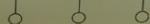
Gasharu (Nyamasheke, Ruanda)
Arabica • Bourbon • anaerob fermentiert



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



Kaffee-Rohbohnen

Gasharu
Nyamasheke Distrikt, Ruanda



1

Gasharu



Rohkaffee

Gattung / Art	Arabica
Varietät	Bourbon
Verarbeitung.....	Anaerob fermentiert / Natural
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM).....	1'600–2'100

Cupping Notes	Score 86.75 (SCA)
	Erfrischend, Zitrusfrüchte, Karamell, Ananas, Grapefruit, Zitrone



gasharucoffee.com

Gasharu

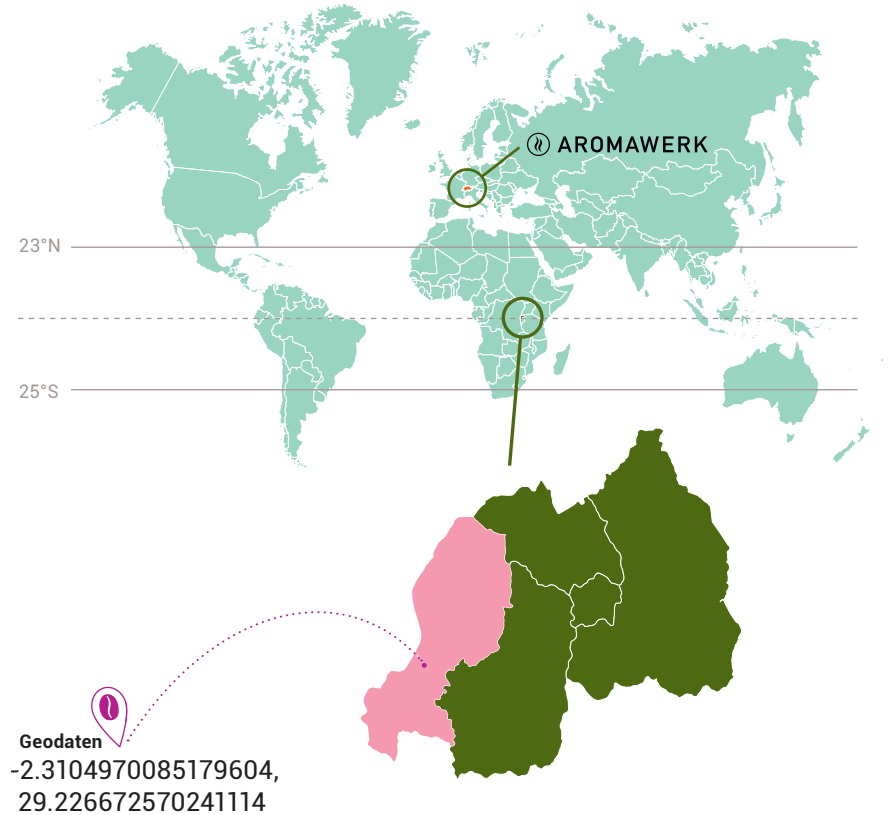


Ursprung

Land..... Ruanda
Region..... Westprovinz
Nyamasheke Distrikt
Länderei / Parzellen Macuba Sektor
Kooperative Gasharu CWS

→ www.gasharucoffee.com

Beschaffung über **Algrano**



Gasharu



Gasharu Coffee

Unter Leitung von Valentin Kimenyi arbeiten rund 1'650 Landwirt:innen zusammen und produzieren jährlich bis zu acht Container Kaffee. Die Farmen liegen auf 1'600 bis 2'100 m Höhe, die Aufbereitungsstation auf 1'670 m; die Region ist regenreich und von sauren Böden geprägt. Der Kaffee wird als Natural, Washed, Honey oder experimentell verarbeitet. **Gasharu unterstützt die Produzent:innen durch Genossenschaftsbildung sowie Schulungen in Verwaltung und Finanzplanung.**

Ein zentrales Projekt ist der experimentelle Intego (Resolution), entstanden aus mikrobiell gesteuerten Fermentationsversu-

chen zur Weiterentwicklung von Natural-Profilen. Das optimierte Rezept steht für Entschlossenheit, Innovationsgeist und den Anspruch, hochwertige Spezialitäten für den europäischen Markt zu schaffen.

Gasharu pflegt enge Beziehungen zu den Bäuer:innen und organisiert regelmässige Treffen zu Anbau, Wertschöpfung und Alltagsthemen. Gründer Celestin Rumenerangabo wurde wegen seiner Erfahrung lange um Rat gebeten; Valentin verbindet diese Praxis mit agronomischem Wissen. In der Waschstation arbeiten vor allem junge Bauern, während erfahrene Bäuerinnen das Sortieren übernehmen.

Die Wurzeln reichen bis 1976, als Celestin seine ersten Kaffeebäume in Nyamasheke pflanzte. Heute betreibt die Familie zwei Stationen und exportiert Kaffee direkt. Kaffee spielte nach 1994 eine wichtige Rolle beim Wiederaufbau und bleibt kulturell bedeutend.

Um unabhängig zu bleiben, verbessert Gasharu kontinuierlich Beschaffung und Verarbeitung und setzt auf Neugier und Innovation.



Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
sehr hell

Profil
Keine Bitterkeit, vollmundige
Säure, ausgeprägte Süsse und in-
tensiv ausgeprägte Fruchtaromen.

Aroma
Reife Trauben

2

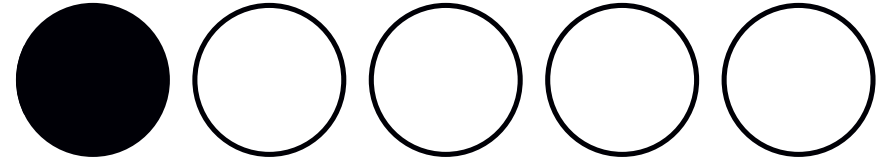
Röstgrade

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

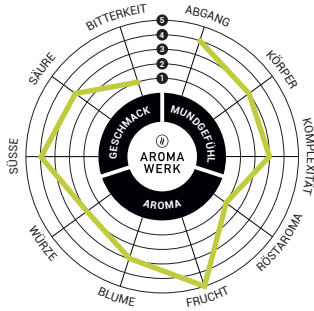
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

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

Röstgrad AROMAWERK #013



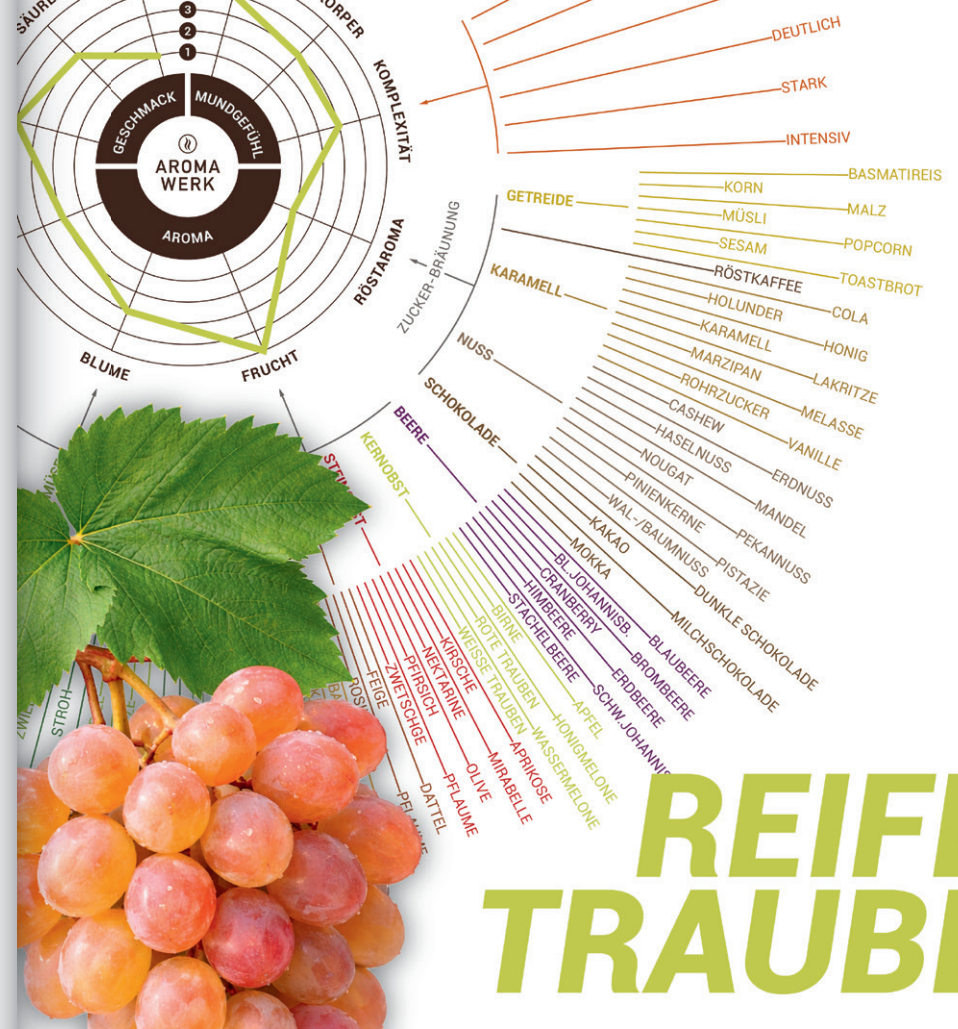
Profil



AROMAWERK #013 besitzt eine vollmundige Säure, dominante Süße mit intensiv ausgeprägten Fruchtaromen. Einen langen Abgang ohne Bitterkeit, runden das Profil ab. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an reife Trauben 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 #013 lässt sich sowohl als heisser Filterkaffee als auch als Cold Brew zubereiten.

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

Die Zubereitung von

AROMAWERK #013

	 Kaffeeautomat	 Siebträgermaschine		 Mokka Express	 French Press	 Filter / Cold Brew
 Espresso kleine Tasse	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>
 Café Crème / Lungo Americano / Tasse	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>
 Milchgetränke	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>

#013
Booklet



Hersteller

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

