



Produktbeschreibung

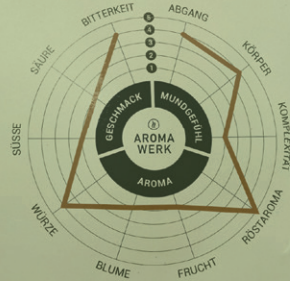
AROMAWERK #006



Inhalt

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

#006



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ● ● ● ● ○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



DECAF
CN1C=NC2=C1C(=O)N(C)C(=O)N2C
Koffeingehalt max. 0.1%

Kaffee-Rohbohnen

Decaf Mayan Blend

diverse Gliedstaaten, Mexiko



1

Decaf Mayan Blend



Rohkaffee

Gattung / Art	2/3 Arabica 1/3 Robusta
Varietät	1/3 Robusta, 1/3 Mexico HG, 1/3 Oro Natural
Erntezeit	September bis März
Verarbeitung.....	Gewaschen / Natural
Cupping Notes	Ausgeglichene Tasse, Einheitlichkeit, saubere Tasse, Süsse.



Daniel Morales

Decaf Mayan Blend



Ursprung

Land..... Mexiko
Region..... Chiapas, Puebla, Veracruz, Oaxaca
Stadt / Gemeinde..... Córdoba
Produzent..... Descafeinadores Mexicanos S.A.
de C.V (DESCAMEX)

→ www.descamex.com.mx

Beschaffung über

BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE

descamex.com.mx



Decaf Mayan Blend



DESCAMEX

wurde 1980 von Domingo Mugui-
ra gegründet und war die erste
Entkoffeinierungsanlage Latein-
amerikas. Seitdem hat das Unter-
nehmen seine Verfahren stetig
verfeinert, um entkoffeinierten
Kaffee zu erzeugen, der Ge-
schmack, Aroma und Konsistenz
auf höchstem Niveau bewahrt.

**Weltweit ist dieser Ansatz als
Mountain Water Process bekannt.**

Ein erfahrenes Team, unterstützt
durch modernste Technologie,
überwacht alle Schritte sorg-
fältig, um eine optimale Qualität
und Extraktion der Kaffeebohnen
sicherzustellen.

Die wasserbasierte Extraktions-
methode entfernt über 99 % des

Koffeins, wurde 1987 patentiert
und ist **seit 2003 von der OCIA als
biologisch zertifiziert**. Zusätzlich
erfüllt DESCAMEX internationale
Standards wie OCIA, NOP, EU-
Äquivalenzen, die US-Kanada-
Biovereinbarung, das mexikani-
sche LPO und den japanischen
JAS-Standard.

Geschäftsethik versteht das
Unternehmen als strategisches
Prinzip, das Verantwortung
gegenüber allen wesentlichen
Anspruchsgruppen einschliesst:
Kund:innen, Mitarbeitenden,
Aktionären, Lieferanten, Kreditge-
bern, Wettbewerbern, der lokalen
Gemeinschaft und staatlichen
Institutionen.

Seit 1981 produziert DESCAMEX
mit höchsten Qualitätsansprü-
chen entkoffeinierten Kaffee,
basierend auf dem bekannten
Verfahren der Koffeinextraktion:

Beim Wasserprozess beginnt al-
les mit einer gründlichen physika-
lisch-chemischen Analyse, um die
idealen Bedingungen zu bestim-
men. Anschliessend werden die
Bohnen mithilfe von Dampf unter
kontrolliertem Druck vorbereitet.
Das Koffein wird dann durch eine
gesättigte Lösung aus Wasser
und löslichen Kaffeebestandteilen
entfernt, wobei Flussrate, Tempe-
ratur, Druck und Vakuum präzise
gesteuert werden.

Zum Abschluss erfolgt eine scho-
nende Trocknung in drei Stufen
sowie ein Polieren der Bohnen,
bevor das fertige Produkt in den
Handel gelangt.



Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
dunkel

Profil
Bitterkeit, Würze und Röstaromen

Aroma
Espresso

2

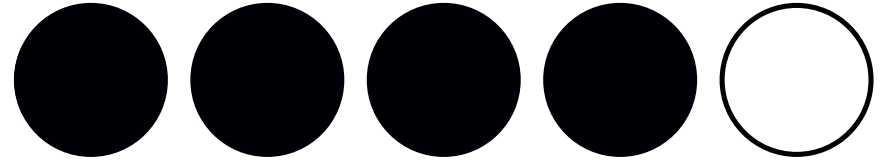
Röstgrade

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

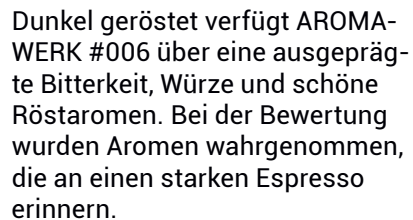
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

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

Röstgrad AROMAWERK #006



16



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 #006 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.

Die Zubereitung von

AROMAWERK #006



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Mokka Express



French Press



Filter / Cold Brew



Espresso
kleine Tasse



Café Crème / Lungo
Americano / Tasse



Milchgetränke



#006
Booklet



Hersteller

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

