



Produktbeschreibung

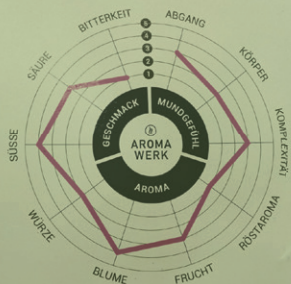
AROMAWERK #008



Inhalt

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

#008



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

Tabi O. Sanchez

La Argentina, Huila, Kolumbien



1

Tabi O. Sanchez



Rohkaffee

Gattung / Art	Arabica
Varietät	Typica, Caturra, Tabi
Verarbeitung.....	Gewaschen / Fully washed
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM).....	1'794
Güteklasse / Siebgrösse	UGQ / 14+

Cupping Notes Walnuss, Zitrone, Orange



catacafeexport.com

Tabi O. Sanchez



Ursprung

Land..... Kolumbien
Region..... Huila / Las Aguilas
Länderei / Parzellen Finca Las Delicias
Stadt / Gemeinde..... La Argentina
Produzent..... Orlando Sanchez
Exporteur..... Cata Export

→ www.catacafeexport.com

Beschaffung über

cata
EXPORT

cafenorte.com.co



Tabi O. Sanchez

Orlando Sanchez

arbeitet seit seiner Kindheit im Kaffeeanbau. Unterstützt von seinen Grosseltern, bewirtschaftet er das Land, das ihm seine Eltern hinterlassen haben. Er lernte, wie man Landwirtschaft betreibt, und verliebte sich schliesslich in den Kaffee. Er setzt auf **ökologische Anbaumethoden und entwickelt eine Produktion von Kaffee ohne agrochemische Stoffe, indem er agroökologische Praktiken umsetzt, die zum Schutz und Erhalt der Umwelt beitragen.**

Der Fermentationsprozess auf seiner Farm beginnt mit der Ernte ausschliesslich reifer Früchte. Sobald diese gesammelt sind, gelangen sie in einen Holztrichter, um trocken (ohne Wasser) entpult zu

werden, und kommen dann direkt in die Fermentationstanks. Dort bleibt der Kaffee etwa 36 Stunden. Der pH-Wert des Schleims (Mucilage) während der Fermentation liegt zwischen 3.7 und 4.1, und die Temperatur variiert. Die durchschnittliche Temperatur im Fermentationstank liegt zwischen 12 °C und 34 °C. Diese Temperatur beeinflusst direkt das Verhalten der vorhandenen Bakterien, die ab etwa 5 °C mit ihrer Aktivierung und Vermehrung beginnen.

Orlando trocknet den Kaffee in der Sonne auf sogenannten Paceras, die aus Kunststoff und Holz bestehen, für 15 bis 20 Tage.

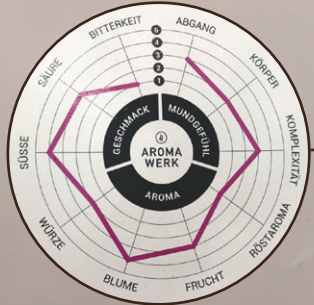
«Was ich am Kaffee liebe, ist die Tatsache, dass die Nachfrage immer da ist, was das ganze Jahr über Arbeitsplätze für meine Freunde und Familie schafft. Ein weiterer Aspekt, den ich liebe, ist der Kontakt mit der Natur. Wir möchten weiter dazulernen, um bessere Handelsbeziehungen aufzubauen, die uns dabei helfen, das, was wir tun, weiter zu verbessern.»

In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit mit meinen Freunden, gehe angeln und treffe mich mit meiner Familie.

Wir würden gerne wissen, wer unseren Kaffee kauft und wohin er geht, um eine vertrauensvollere Beziehung aufzubauen und zu erfahren, welche unserer Prozesse den Käufern am besten gefallen.»

Orlando Sánchez

#008



Röstkaffee ungemahlen

Tabi O. Sanchez (La Argentina, Huila, Kolumbien)
Arabica • div. Varietäten • gewaschen

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
sehr hell

Profil
Blumig und fruchtig

Aroma
Cascara und rote Beeren

2

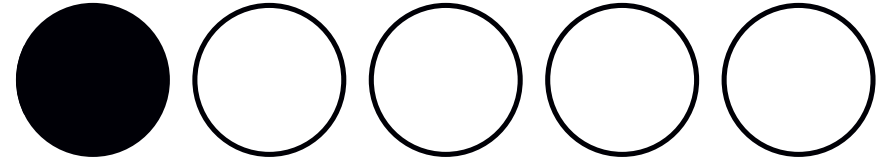
Röstgrade

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

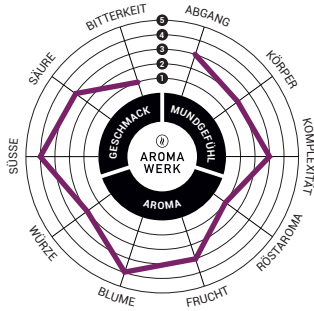
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

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

Röstgrad AROMAWERK #008



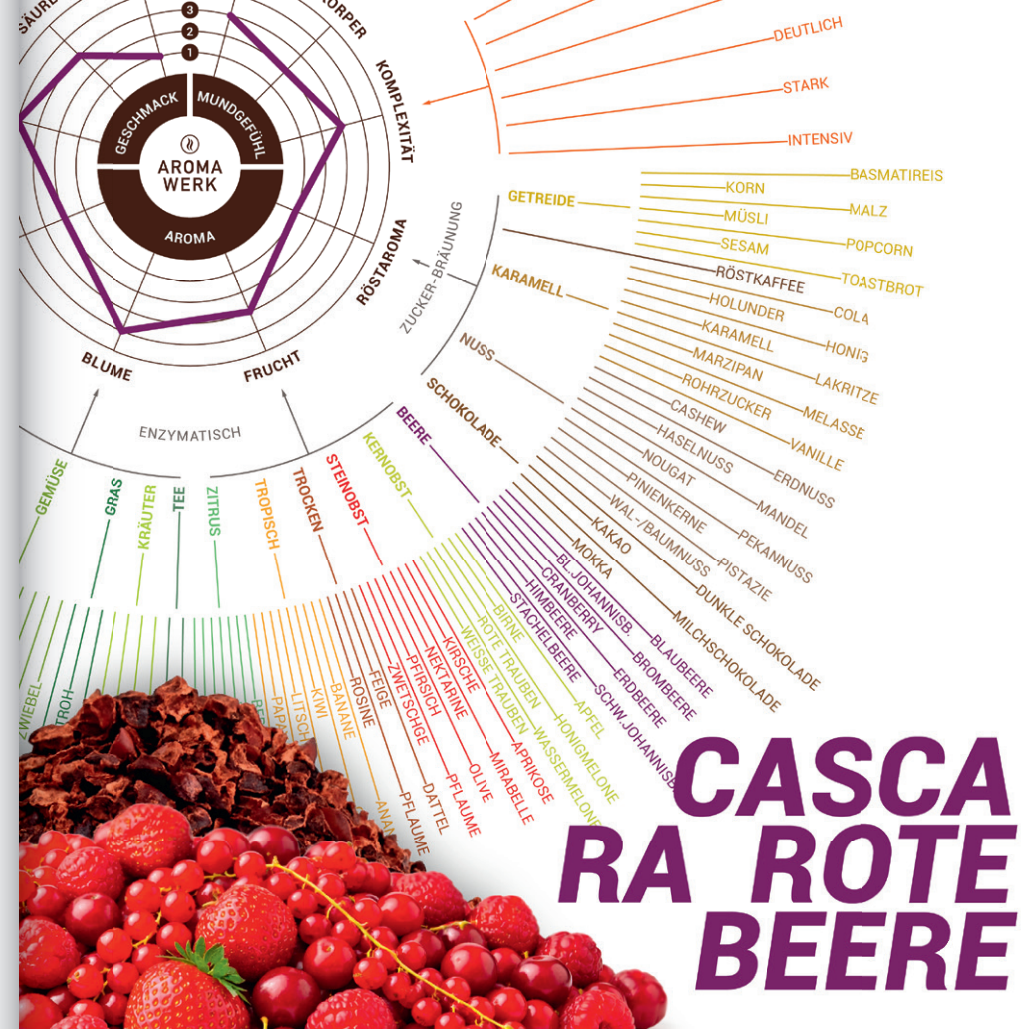
Profil



AROMAWERK #008 bietet eine ausgeprägte Süsse, ohne Bitterkeit, abgerundeter Säure und klar erkennbaren Blumen- und Fruchtaromen. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Cascara und roten Beeren 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 #008 lässt sich sowohl als heisser Filterkaffee als auch als Cold Brew zubereiten.

Wer spritzige und blumenbetonte 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 #008

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

#008
Booklet



Hersteller

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

zum Digital Booklet



AROMAWERK #008