



Kleine Kaffeekunde

Aufbewahrung und Lagerung:

Wir empfehlen den Kaffee in der Tüte dunkel, kühl und luftdicht zu lagern, z. B. in einer Dose mit Aromaverschluss. Denn die Lagerung im Kühlschrank sorgt nur für unnötige Temperaturschwankungen und damit für Feuchtigkeit im Kaffee.

Mahlgrad des Kaffees:

Gourmet-Kaffees schmecken frisch gemahlen am besten! Mahlgrad: fein für Espresso, mittel für die Kaffeemaschine, grob für die Stempelkanne. Kaffeemühlen mit einem Mahlwerk sind solchen mit Schlagwerk vorzuziehen.

Kaffeekochen ist keine Kunst:

Für die größtmögliche Geschmacksentwicklung beim Kaffeekochen empfehlen wir die Stempelkanne. Leicht abgekühltes Kochwasser verhindert die unnötige Freisetzung von Bitterstoffen im Kaffee. Frisch aufgegossene Kaffees schmecken am besten!

So unterscheiden Sie Gourmet-Kaffees:

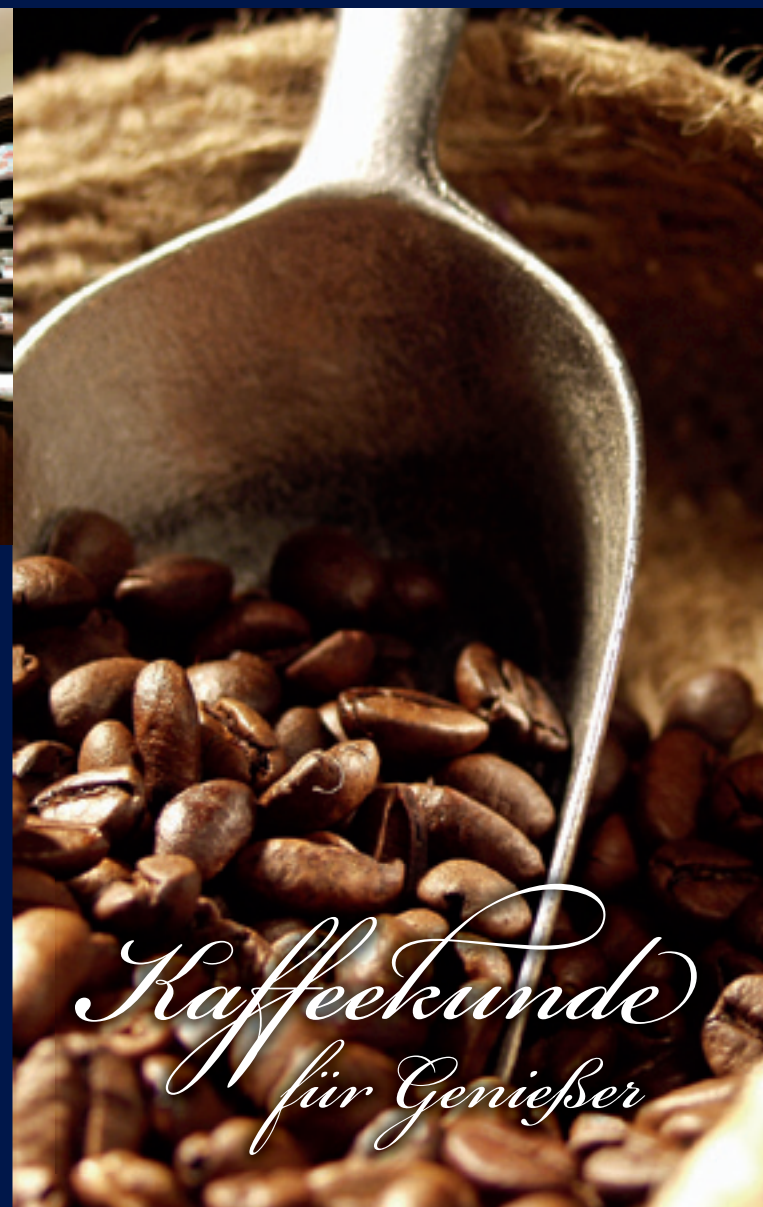
1. Am Körper – Bezeichnet die Fülle und Komplexität des Kaffees. Denken Sie dabei an den Unterschied von Milch und Wasser im Mund.
2. An der Säure – Die »guten« Säuren verleihen dem Kaffee Eleganz und Lebendigkeit. Unangenehme Säuren verursachen Sodbrennen.
3. Am Aroma – Der angenehme Geschmack, den wir am Gaumen wahrnehmen.



*Willkommen
in der Welt des
Besonderen*

Besuchen Sie uns online unter:
www.buenting-coloniale.de

[B] CREATIVE

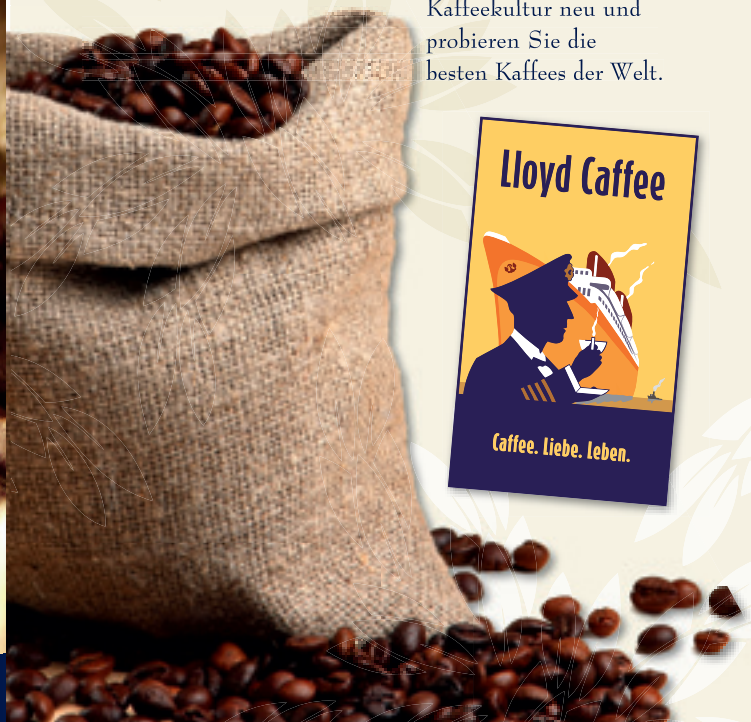


Liebe KaffeetrinkerInnen,

neben feinsten Teespezialitäten bietet J. Bünting Coloniale auch erstklassige Kaffeekreationen von der Traditionsrösterei Lloyd Kaffee in Bremen an.

Nur ausgesuchte Spitzenkaffees mit dem gewissen Etwas schaffen es in das exklusive Sortiment. Von Mexiko, Costa Rica über Brasilien bis nach Äthiopien – die geschmackliche Vielseitigkeit der hochwertig gerösteten Bohnen macht den Kaffeegenuss unvergesslich einzigartig.

Ausdrucksvolle Aromenwelten treffen auf natürliche Süße, sinnliche Noten auf genussreiche Nuancen – erleben Sie Kaffeekultur neu und probieren Sie die besten Kaffees der Welt.





Kleines Kaffee-Lexikon

Äthiopien

»Sidamo« 100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Herkunft und Plantage: Im ältesten Kaffeeanbaugebiet der Welt wachsen die edelsten Kaffees – im südlichen Hochland des früheren Abessinians.

Charakter und Geschmack: Diese ursprünglichen Kaffees beeindrucken durch ihre aufregend andersartigen Geschmacksnoten: würzige Aromen, aber auch starke Fruchtanklänge nach Blaubeere und Aprikose mit schokoladigem Abgang. Blumige Aromen verleihen diesem Kaffee seine besondere Ausdruckskraft. Viele äthiopische Kaffees sind stark, weinartig und verspielt – insgesamt sehr ungewöhnliche Kaffees. Ein sehr schöner fruchtig-schokoladiger »Nachmittags-Kaffee« mit beeindruckender Aromatiefe und gehaltvollem Körper.

Brasilien

»Fazenda Lagoa« 100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Herkunft und Plantage: Durch die persönlichen Kontakte zu den Farmern hat Lloyd Caffe als erste Spezialitätenrösterei die Kaffees der Brazil Specialty Coffee Association (BSCA) dem deutschen Markt zugänglich gemacht. Die besten Kaffees der Farm Fazenda Lagoa sind für eine kleine Gruppe von Qualitätsröstern reserviert und gehören zu den Spitzenkaffees im Hochland Brasiliens.

Charakter und Geschmack: Dieser Kaffee besticht durch seine ausgeprägte Süße und sein mildes und delikates Aroma. Es ist ein leichter Kaffee mit großer Ausgewogenheit und weichem, harmonischem Nachgeschmack.

Costa Rica

»Tarrazu« 100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Herkunft und Plantage: Südlich der Hauptstadt San Jose, im Zentrum des Landes liegt die Anbauregion Tarrazu, die schon seit Jahrzehnten einen vorzüglichen Ruf unter den Kaffeekennern hat: Die Böden haben durch vulkanische Asche ausreichend Säure und sind reich an organischen Substanzen. Somit liefern sie genügend Feuchtigkeit und Sauerstoff für die empfindlichen und edlen Kaffeepflanzen. Umweltschutzaufgaben und eine strenge Wasserverordnung tragen zur hervorragenden Qualität dieses Spitzenkaffees bei.

Charakter und Geschmack: Dieser Kaffee überzeugt mit seinem ausdrucksvollen Aroma und seinen fruchtigen Geschmacksnoten, die ihm seine Lebendigkeit verleihen.

Mexiko

»Maragotype Tapachula« 100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Herkunft und Plantage: Die Blätter dieser Hochland Arabica Sorte sind dunkler und breiter, Blüten, Früchte und Samen sind erheblich größer als die anderen Arabica Arten. Typisches Kennzeichen der Maragotype Kaffeebohne sind die länglichen Kaffeesamen von enormer Größe. Sie werden deshalb auch als »Riesen- oder Elefantenbohnen« bezeichnet. Der Kaffee wird in Tapachula in der Region Chiapas, im Süden des Landes, angebaut.

Charakter und Geschmack: Von seiner unnachahmlichen Leichtigkeit getragen, besitzt diese naturmilde botanische Varietät von Arabica Kaffee eine feine Geschmackssäure.

»Der Bekömmliche«

100 % Hochland-Arabica Mischung, handgepflückt

Herkunft und Plantage: Aufgrund der gewünschten Bekömmlichkeit wird dieser Hochlandkaffee in kleinen Mengen von ausgesuchten Farmen Mittelamerikas veredelt. Durch langsame, schonende Röstung kann der Kaffee sein unvergleichliches Aroma entwickeln, in gleichem Maße, wie unangenehme Säuren und Bitterstoffe herausgelöst werden.

Charakter und Geschmack: Ein weiches, mildes Aroma für empfindliche Kaffeegenießer. Ein verführerischer, unkomplizierter Kaffeegenuss, ideal für den frühen Morgen aber auch über den ganzen Tag hinweg bestens verträglich.

...

Espressi und Schümli/Café Crème

Herkunft und Plantage: Unsere Espressi und Schümli/Café Crème-Bohnen stammen von ausgesuchten Familienplantagen. Wir achten hierbei explizit auf eine Herkunft aus nachhaltigem Anbau. Unsere Espressomischungen basieren auf erlesenen Plantagenkaffees, die wir speziell hinsichtlich ihrer Eignung für Spitzen-Espressi, bzw. Schümli/Café Crème ausgesucht haben.



Charakter und Geschmack:

Espresso »Vivace«

100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Ein milder, aber würziger Espresso. Sehr zu empfehlen als purer Espresso aufgrund seiner ausgeprägten Süße und seines schokoladigen Charakters. Der Esspressogeschmack bleibt auch in Milchgetränken (Cappuccino, etc.) intensiv erlebbar.

Espresso »Luca Forte«

80 % Arabica und 20 % Robusta, handgepflückt

Durch bewussten und begrenzten Einsatz erlesener Espresso-Robustabohnen erhält dieser Espresso eine sehr würzige Note, ohne auf die Spitzenaromen ausgewählter Hochland-Arabicas zu verzichten und kann damit eine dickere und haltbarere Crema entwickeln.

Café Crème »Schümli«

100 % Hochland-Arabica, handgepflückt

Schümli/Café Crème wird gewöhnlich nicht als Filterkaffee zubereitet, sondern als Kaffee für die »lange Tasse« aus der Esspressomaschine. Ein sehr kräftiger, gehaltvoller Kaffee, der seine Spitzenaromen intensiv in der Tasse entwickelt und außerdem eine gute Cremabildung aufweist.