



# OMKAFÈ

## FILTRO ITALIANO

Für die verwohnten Feinschmecker, die einen Filterkaffee "all'italiana" geniessen wollen, haben wir "Filtro italiano" kreiert. Eine Selektion ausgezeichneter Kaffeesorten aus der ganzen Welt werden so geröstet, dass die Filtermischung die typischen Aromen und Fragranzen des italienischen Espresso aufweist.



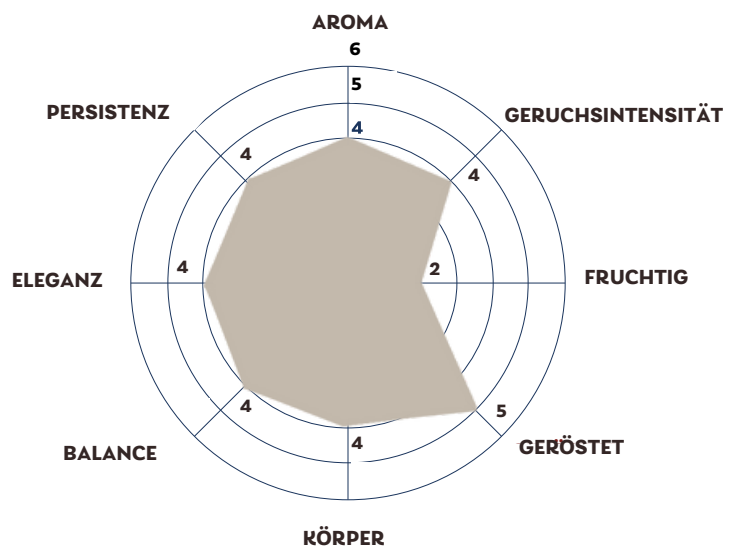
ERHÄLTlich ALS:  
500 g Packete  
gemahlen für Filtermaschine

### KOMPOSITION

60% Arabica Kaffee - 40% Robusta Kaffee

### HERKUNFT

Brasilien natürlichen Cerrado, Uganda gewasched Rwenzori, Indien natürlichen Cherry



### DUFTNOTEN

Zartbitterschokolade, Mandeln, Butter-Mürbekekse

### KOFFEIN

1,70%

### AUSWAHL UND QUALITÄTSKONTROLLE

Die aus professionellen Verkostern zusammengesetzte Kommission von Omkafè wählt und kontrolliert sämtliche Kaffeepartien von der Beschaffung bis zum Verkauf kontinuierlich.

### RÖSTUNG

Für jedes Produkt gibt es spezifische Röstrezepte und -kurven, damit die Aromen voll zur Entfaltung kommen. Langsame Röstung "all'italiana" im traditionellem Trommelröster. Laseranalyse, um den Röstungsgrad im Innern der Bohne zu kontrollieren.

### VERPACKUNG

Wir verpacken unsere Mischungen erst, wenn die gewünschte Qualität erreicht ist. Um Duft und Frische optimal zu bewahren, werden unsere Packungen mit dem Schutzgas Stickstoff gefüllt. Das blockiert den Alterungsprozess und erhält die Aromen langfristig. Stickstoff ist kein Zusatzstoff. Es bildet zu beinahe 80% die Luft, die wir einatmen, und löst sich sofort nach dem Öffnen der Packung in der Luft auf.

### UMWELTPROTOKOLL

- 100% Einsatz von erneuerbarer Energie für die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energieverwaltung;
- wir verwenden umweltschonende Beutel und Verpackungsmaterialien;
- Katalysator swecks Emissionsverminderung gemaess Kyoto-Protokoll;
- in allen Abteilungen des Unternehmens wird der Abfall getrennt entsorgt.