



OMKAFÈ

DIAMANTE

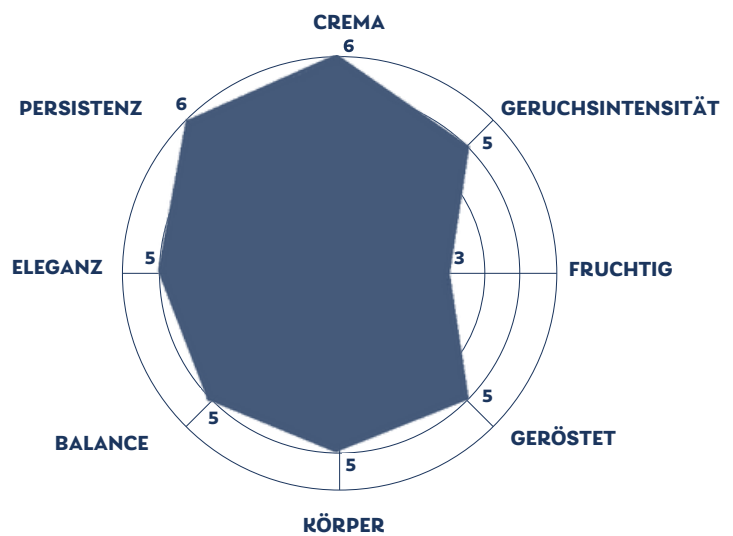
Die gesamte Erfahrung und Tradition der Familie Martinelli in einer Auswahl der besten Herkunftskaffees der Welt. Die Aromen Schoko, Karamell und Mandel verfeinern den exklusiven Charakter des echten italienischen Espresso-Kaffees.



KOMPOSITION HERKUNFT

92% Arabica Kaffee - 8% Robusta Kaffee

Brasilien natürlichen Cerrado, Brasilien natürlichen Mogiana, Guatemala gewasched Antigua, Indien gewasched Kapee Royale



DUFTNOTEN

Bitterschokolade, Karamell und Mandel

KOFFEIN

1,25%

AUSWAHL UND QUALITÄTSKONTROLLE

Die aus professionellen Verkostern zusammengesetzte Kommission von Omkafé 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.



ERHÄLTlich ALS:

1 kg Packete und 500 g Packete in Bohnen
250 g Dosen (in Bohne, Moka Gemahlen
und Espresso Gemahlen)