



DIAMANTE



ERHÄLTlich ALS:

1 kg Bohnen
500 g Bohnen
250 g Bohnen
250 g Espresso Gemahlen
250 g Moka Gemahlen

ZUSAMMENSETZUNG 92% Arabica | 8% Robusta
HERKUNFT Brasilien natürlichen Cerrado
Brasilien natürlichen Mogiana
Guatemala gewasched Antigua
Indien gewasched Kapee Royale

DUFTNOTEN Bitterschokolade, Karamell,
Mandel

CREMA ●●●●●

KÖRPER ●●●●●

FRUCHTIG ●●●●●

GERÖSTET ●●●●●

KOFFEIN 1,48%

PRODUKTION

Omkafé ist ein familiengeführtes Unternehmen in dritter Generation, das sich seit 1947 der Herstellung von Premium- und Specialty-Kaffees für Cafés und Konditoreien widmet. Wir haben ein strenges Produktionsprotokoll eingeführt, das den ausschließlichen Einkauf ausgewählter Rohkaffeebohnen vorsieht, die in unserem hauseigenen Labor direkt vom Firmeninhaber und einem Verkosterpanel ausgewählt werden. Jede Mischung wird langsam nach einer speziell entwickelten Röstkurve geröstet, um die Aromen jedes einzelnen Blends optimal zur Geltung zu bringen. Das Endergebnis von höchster Qualität wird durch Analysen mit einem Laser-Farbmessgerät überprüft. Unsere Mischungen werden erst dann verpackt, wenn sie den optimalen Reifegrad erreicht haben. Anschließend wird Stickstoff hinzugefügt – ein inertes Gas, das wir selbst produzieren. Es stoppt den Alterungsprozess, indem es die Aromen einschließt und langfristig bewahrt. Stickstoff macht nahezu 80 % der Luft aus, die wir atmen, und löst sich nach dem Öffnen der Verpackung sofort auf.

NACHHALTIGKEIT

Bei Omkafé legen wir seit jeher großen Wert auf ökologische und soziale Nachhaltigkeit.

Wir sind nicht perfekt, aber wir arbeiten kontinuierlich daran, die Umweltauswirkungen unserer Produktion weiter zu reduzieren und gleichzeitig einen positiven sozialen Beitrag zu leisten.

Um mehr zu erfahren, klicken Sie [HIER](#) oder scannen Sie den QR-Code.

