



OMKAFÈ

DECAFFEINATO

Kaffee geniessen wollen.

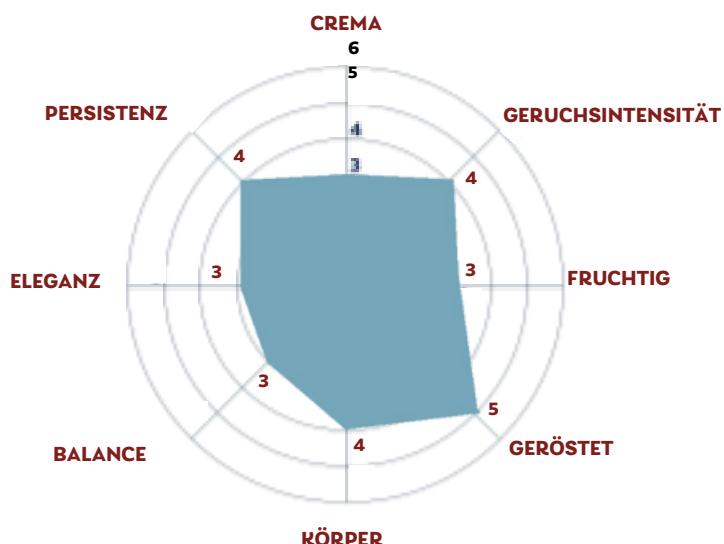
Darum enthält "Omkafè Decaffeinato" das vollständige Aroma und die Natürlichkeit unserer besten Mischung.



KOMPOSITION HERKUNFT

68% Arabica Kaffee - 32% Robusta Kaffee

Brasilien natürlichen, Indien gewaschen,
Indien natürlichen Cherry



DUFTNOTEN

Geröstete Gerste, Walnuss, Kastanie

KOFFEIN

Weniger als 0,1%

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 zwecks Emissionsverminderung gemäss Kyoto-Protokoll;
- in allen Abteilungen des Unternehmens wird der Abfall getrennt entsorgt.

ERHÄLTLICH ALS:
500 g Pakete in Bohnen,
Boxen von 50 Pads ESE standard,
250 g Dosen Moka Gemahlen
Boxen von 100 sacs 7 g Espresso Gemahlen

