



OMKAFÈ

PERLA

Eine lebhaftige Mischung mit ausdrucksstarken Geschmacksnoten, für alle, die neue und intensive aromatische Noten entdecken wollen.

KOMPOSITION

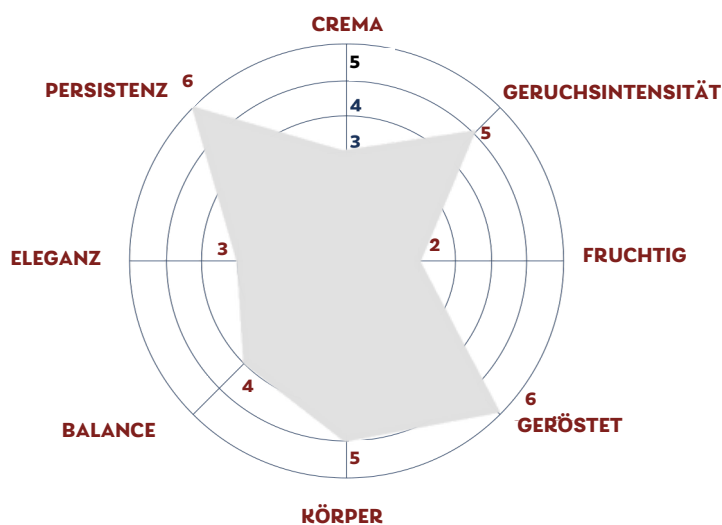
25% Arabica Kaffee - 75% Robusta Kaffee

HERKUNFT

Brasilien natürlichen Cerrado, Indien natürlichen Cherry



ERHÄLTICH ALS:
1 kg Packete und 500 g Packete in Bohnen



DUFTNOTEN

Bitteres Kakaopulver, Bittermandel, Feinen Holz Barrique

KOFFEIN

1,6%

AUSWAHL UND QUALITÄTSKONTROLLE

Die aus professionellen Verkostern zusammengesetzte Kommission von Omkafé wählt und kontrolliert sämtliche Kaffeeportionen 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 traditionellen 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.