



OMKAFÈ

FILTRO LEGGERO

Auslese edler Einzelherkunft-Kaffees mit typischer mitteleuropäischer Röstung. Mischung nach bester Handwerkstradition für einen Kaffee mit süßem und umhüllendem Aroma, eine Gaumenfreude für wahre Kenner.



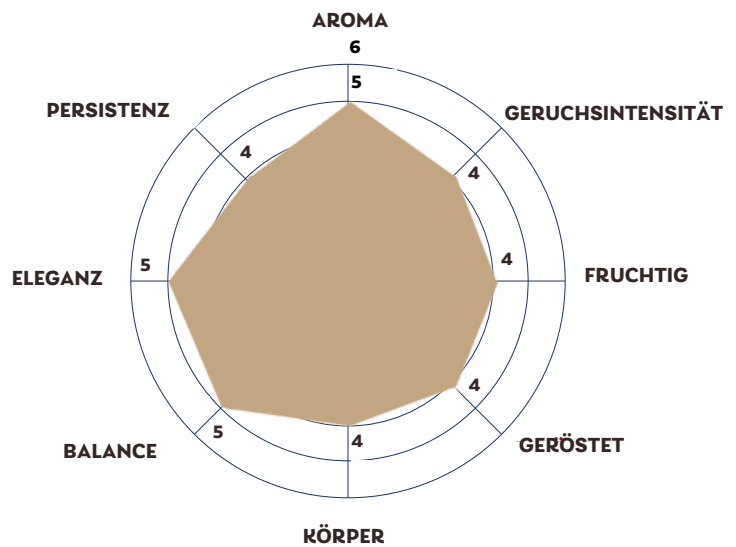
ERHÄLTlich ALS:
500 g Packete
gemahlen für Filtermaschine

KOMPOSITION

60% Arabica Kaffee - 40% Robusta Kaffee

HERKUNFT

Brasilien natürlichen Cerrado, Uganda gewasched Rwenzori, Indien natürlichen Cherry



DUFTNOTEN

Vollmilchschokolade, Malz, Erdnuss, Honig

KOFFEIN

1,70%

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.