



solocafé

FÜR PREMIUM-KUNDEN

	Packung	Preis/Euro
Córdoba Perfekt für Espresso. Gut für Cappuccino. 80% Arabica, 20% Robusta		
Eine harmonische Espressomischung mit sehr feiner Säure, leicht fruchtigen Aromen und einem wunderbaren Abgang.	e 225g e 450g	6,30 12,00
Sevilla Perfekt für Espresso. Gut für Cappuccino. 80% Arabica, 20% Robusta		
Eine klassische Espressomischung mit sehr feiner Säure, ausgewogenem Geschmack und einem langen ätherischen Abgang.	e 225g e 450g	6,30 12,00
Granada Perfekt für Espresso. Sehr gut für Cappuccino. 40% Arabica, 60% Robusta		
Eine sehr kräftige Espressomischung mit viel Körper, die auch in Milch zu einem aufregenden Geschmackserlebnis wird. Die Rohkaffees dieser mediterranen Crema-Bombe stammen ausschließlich von Frauen-Kooperativen.	e 225g e 450g	6,30 12,00
Toledo Sehr gut für Espresso. Sehr gut für Cappuccino. 90% Arabica, 10% Robusta		
Eine vollmundige klassische Espressomischung mit sehr feiner Säure und einem wunderbaren Abgang. Sehr bekömmlich.	e 225g e 450g	6,30 12,00
Cáceres Sehr gut für Espresso. Sehr gut für Cappuccino. 80% Arabica, 20% Robusta		
Eine klassische Espressomischung auf Basis von Waldkaffee aus Peru mit viel Körper und einer besonderen Würze. Leicht nussige Aromen.	e 225g e 450g	6,30 12,00



solocafé

FÜR PREMIUM-KUNDEN

Salamanca Sehr gut für Espresso. Sehr gut für Cappuccino. 80% Arabica, 20% Robusta

Eine aromatische Espressomischung mit gutem Körper und leicht fruchtiger Säure, die in Milch einen angenehmen Geschmack nach Schokolade entwickelt.

Packung	Preis/Euro
e 225g	6,30
e 450g	12,00

Cádiz Perfekt für Cappuccino. Gut für Espresso. 100% Arabica

Eine würzige Drei-Kontinenten-Espresso-Mischung mit viel Körper, die in Milch einen vollmundigen Geschmack nach dunkler Schokolade und gerösteten Nüssen entwickelt.

e 225g	6,30
e 450g	12,00

Málaga Perfekt für Cappuccino. Gut für Espresso. 90% Arabica, 10% Robusta

Eine vollmundige Waldkaffee-Espressomischung mit feiner Würze, schokoladigen Aromen und leichter Säure im Abgang, die in Milch nach Karamell schmeckt.

e 225g	6,30
e 450g	12,00

Alicante Perfekt für Cappuccino. Sehr gut für Espresso. 100% Arabica

Eine sehr aromatische fruchtige Espressomischung, die in Milch einen vollmundigen Geschmack nach Karamell entwickelt.

e 225g	6,30
e 450g	12,00

Unsere Cafés werden in kleinen Mengen im schonenden traditionellen Trommelröstverfahren veredelt

Je nach Sorte, Herkunft, Siebgröße und Bearbeitung rösten wir jeden Rohkaffee mit einem ganz eigenen Profil so, dass er seine herkunftsspezifischen Eigenschaften und Aromen entwickeln kann und besonders bekömmlich wird. Bei der Auswahl unserer Rohkaffees achten wir nicht nur auf eine hohe Qualität, sondern auch auf den umweltschonenden Anbau, die saubere Bearbeitung und die Bedingungen, unter denen die Menschen in den Herkunftsländern von ihrer Arbeit profitieren. Deshalb bevorzugen wir Rohkaffees, die einem Bio-Standard entsprechen und Lieferungen, die fair gehandelt werden, um die Menschen an beiden Enden der Produktkette an einem guten Café zu beteiligen.

Unsere Cafés sollten frühestens 8 Tage und spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum genossen werden. In jedem Fall sollten angebrochene Packungen innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de

Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras