Córdoba

Eine harmonische Espressomischung mit
sehr feiner Säure, leicht fruchtigen Aromen und einem
wunderbaren Abgang.

Perfekt für Espresso. Gut für Cappuccino.
100% Arabica

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte fein gemahlen und in ca. 24 bis 26
Sekunden bei 90 – 92 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 40% bio-zertifiziert ist.
Wir empfehlen ein intensiveres Kaffeemehl / Espresso-
Verhältnis von 2 : 5 z.B. 14g : 35g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Sevilla

Eine klassische Espressomischung mit
sehr feiner Säure, ausgewogenem Geschmack
und einem langen ätherischen Abgang.

Perfekt für Espresso. Gut für Cappuccino.
100% Arabica

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte fein gemahlen und in ca. 24 bis 26 Sekunden bei 90 – 92 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 30% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein intensiveres Kaffeemehl / Espresso-Verhältnis von 2 : 5 z.B. 14g : 35g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Granada

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.

Perfekt für Espresso. Sehr gut für Cappuccino.
40% Arabica, 60% Robusta

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 26 bis 29 Sekunden bei 91-93 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 100% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein intensiveres Kaffeemehl/Espresso-Verhältnis von 2:5 z.B. 14g:35g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Toledo

Eine vollmundige klassische Espressomischung mit sehr feiner Säure und einem wunderbaren Abgang. Sehr bekömmlich.

Sehr gut für Espresso. Sehr gut für Cappuccino.
90% Arabica, 10% Robusta

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte fein gemahlen und in ca. 26 bis 29 Sekunden bei 90 – 92 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 100% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein Kaffeemehl / Espresso-Verhältnis von 1:3 z.B. 14g:42g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Cáceres

Eine klassische Espressomischung auf Basis von Waldkaffee aus Peru mit viel Körper und einer besonderen Würze. Leicht nussige Aromen.

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

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 26 bis 29 Sekunden bei 91–93 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 100% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein intensiveres Kaffeemehl/Espresso-Verhältnis von 2:5 z.B. 14g:35g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Salamanca

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

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

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 25 bis 27 Sekunden bei 91–93 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 100% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein Kaffeemehl/Espresso-Verhältnis von 1:3 z.B. 14g:42g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Cádiz

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

Perfekt für Cappuccino. Gut für Espresso.
100% Arabica

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 25 bis 27 Sekunden bei 91-93 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 60% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein Kaffeemehl / Espresso-Verhältnis von 1:3 z.B. 14g:42g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Málaga

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

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

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte fein gemahlen und in ca. 25 bis 27 Sekunden bei 91–93 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 70% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein Kaffeemehl / Espresso-Verhältnis von 1:3 z.B. 14g:42g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Alicante

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

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

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte fein gemahlen und in ca. 24 bis 26 Sekunden bei 90 – 92 °C extrahiert werden.

Er besteht aus Rohkaffee, der zu 100% bio-zertifiziert ist. Wir empfehlen ein Kaffeemehl / Espresso-Verhältnis von 1:3 z.B. 14g:42g.

Unsere Cafés sollten spätestens 8 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

Santo Domingo

Dieser besondere Lagencafé aus der Karibik ist kräftig, vollmundig und von besonderer Eleganz im Abgang. Die kaum wahrnehmbare Säure begleitet Aromen von dunklen Beeren, gerösteten Nüssen und Kakao, die sich auch in Milch zu einem besonderen Genuss entwickeln.

Perfekt für Espresso. Perfekt für Cappuccino.
100% Arabica

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 24 bis 26 Sekunden bei 90–92 °C extrahiert werden.

Wir empfehlen ein Kaffeemehl/Espresso-Verhältnis von 2:5,5 z.B. 14g:38g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé

La Habana

Dieser Lagencafé der absoluten Spitzenklasse kommt von den Crystal Mountains im Herzen Kubas. Sein kräftiger samtiger Körper wird von Geschmacksnuancen begleitet, die an Nougat, Zuckerrohr sowie reife Mangos und Pfirsiche erinnern.

Perfekt für Espresso. Perfekt für Cappuccino.
100% Arabica

Zubereitungsempfehlung

Dieser Café sollte sehr fein gemahlen und in ca. 24 bis 26 Sekunden bei 92–94 °C extrahiert werden.

Wir empfehlen ein Kaffeemehl/Espresso-Verhältnis von 2:5,5 z.B. 14g:38g.

Unsere Cafés sollten spätestens 12 Wochen nach dem angegebenen Röstdatum aufgebraucht werden.
Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Zubereitungsart. Weitere Informationen finden Sie unter www.solocafe.de
Ihre Egelsbacher Kaffeemanufaktur | Günther de las Heras

solocafé