LaSelva Bio Espresso Appassionato gemahlen

Der Espresso aus 60% Arabica- und 40% Robusta-Bohnen bringt einen feinen Blend mit dezenter Säure und satter Crema hervor. Ein harmonischer Espresso mit schokoladigen und nussigen Noten. Die Kaffeebohnen werden in Mischkulturen unter Schattenbäumen angebaut. Sie stammen von der Fair Trade Erzeugergemeinschaft Keezhantoor im indischen Bundesstaat Kerala und der Kooperative COAGRICSAL in Honduras. Die Kaffeebohnen sind nicht nur aus Bioanbau, sondern zusätzlich Naturland Fair zertifiziert. Dies garantiert faire Erzeugerpreise, partnerschaftliche Handelsbeziehungen und Übernahme von sozialer Verantwortung. Als Gründungsmitglied von Naturland ist LaSelva stolz auf den ersten Naturland Fair Caffé aus Italien.

Herstellung und Zubereitung

In schonender Trommelröstung bei bis zu 220°C max. 15 Minuten in kleinen Mengen von unsererm italienischen Partner geröstet. Achtsame Verarbeitung für beste Qualität. Dieser Caffè "Appassionato gemahlen" ist geeignet für Siebträgermaschinen, Vollautomaten mit Pulverschacht und die Moka. Intensität 4 von 5. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "LaSelva Bio Espresso Appassionato gemahlen"

Zutaten: 60% Arabica*°, 40% Robusta*°. * = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau. Kaffeebohnen aus Indien und Honduras, in Italien geröstet.

Inverkehrbringer: LaSelva, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing