

Single Origins Kaffeebohnen speziell geröstet für Kaffeevollautomaten | my-own-coffee

13. Juni 2017

Das Besondere für Kaffeekenner: hochwertige Arabica-Kaffeebohnen mit spezieller Röstung für Kaffeevollautomaten – als Single Origins. Jeder Single Origin Kaffee von my-own-coffee hat ein spezielles Geschmacksprofil mit differenzierten Aromen. Der Kaffeeliebhaber hat freie Wahl bei den sortenreinen handgepflückten Länder-Kaffees:

Fairtrade, ökologischer Anbau, Projekt Kaffee aus Honduras von der Frauenkooperative oder auch von den peruanischen Yanessa Indianern angebaute Kaffee aus den Anden.

Schokoladig oder eher fruchtig – die Kaffeebohnen sind speziell für die Verwendung im Kaffeevollautomaten geröstet.



Bild: my-own-coffee

Hochwertige Single Origin Kaffeebohnen kommen aus einer bestimmten Anbauregion, also einer bestimmten regionalen Herkunft, als Garantie für reinen, puren Geschmack. Der Kaffee ist sortenrein, d.h. keine Mischung verschiedener Kaffeearten, sondern hat wortwörtlich aus dem Englischen übersetzt: eine „Einzel-Herkunft“. Dies entspricht dem Wunsch von Kaffeegenießern nach einem exklusiven Produkt mit außergewöhnlichem, speziellem Geschmack. Die Herkunft bestimmt also den Geschmack. Wichtig ist dabei der Einfluss von Anbauhöhe, Klima und Bodenbeschaffenheit. my-own-coffee bietet zum hochwertigen Qualitätsstandard „Single Origin“ ein zusätzliches Goodie: der Kaffee ist speziell für Kaffee-Vollautomaten geröstet. Offeriert werden dabei ausschließlich 100% Arabica Kaffeebohnen. Besonders wohlschmeckend sind die Single Origins Pure Honduras, Pure Ethiopia, Pure El Salvador und Pure Peru.

Alle vier Single Origins mit der speziellen Röstung für Kaffeevollautomaten sind handgepflückt. Dies garantiert hochwertige Kaffeebohnen, denn nur die voll ausgereiften, besten Kaffeekirschen werden geerntet. Damit sind die my-own-coffee Kaffeebohnen natürlich auch ein schönes Präsent für Freunde, Kunden oder die Liebsten.

Für den Kaffeekenner beschränkt sich dabei die Wahl nicht zwischen Crema und/oder Espresso-Bohnen, sondern er kann gezielt nach persönlichen Vorlieben auswählen. Jeder Single Origin Kaffee von my-own-coffee hat ein spezielles Geschmacksprofil mit differenzierten Aromen. Kaffeekirschen auf vulkanischem Boden gereift schmecken einfach anders als der Kaffee aus schattigen Hochlagen.

Soll es für den Kaffeevollautomaten das fruchtige Aroma eines äthiopischen Sidamos aus der Wiege des Kaffees in Afrika sein?

Oder wird eine schokoladige Note präferiert, wie sie die mittelamerikanische fairgehandelte Kaffeebohne von der Frauenkooperative Arolma aus Honduras bietet?

Der westlich vom höchsten Vulkan Santa Ana im subtropischen Klima gewachsene Finca Kaffee Pure El Salvador überrascht den Kaffeegenießern mit einem ausgewogenen Körper und einer angenehmen leichten Säure. Der von den Yanessa Indianern angebaute Kaffee für Pure Peru ist ein herausragender Hochlandkaffee aus den Anden -ausgewogen, erdig und weich im Geschmack.

Während für den klassischen Handaufguß bzw. die Filterbrüherung speziell geröstete Kaffees im Handel erhältlich sind, ist es für Kaffeevollautomaten-Nutzer wesentlich schwieriger. Meist steht Crema auf der Packung, die schließlich im Vollautomaten landet. Und der

Kaffeeliebhaber bedauert, daß er nicht differenzierter entscheiden kann welches Anbaugebiet er geschmacklich erleben möchte. Die exquisiten Single Origin Kaffeebohnen von my-own-coffee bieten hier kompetente Hilfe mit der speziellen Röstung für Kaffeefullautomaten.

my-own-coffee Kaffeemanufaktur | Ansprechpartner: Ingrid Grau
Oberneulander Heerstraße 83a | 28355 Bremen
Telefon: 0421 255987 | Mobil: 0179 - 6890774