



# Angergold<sup>®</sup>

Herkunft	Brasilien, Indonesien, Indien, Äthiopien
Varietäten	80 Teile Arabica zu 20 Teilen Canephora (Robusta)
Mischung	Eigene Komposition der Rösterei Rosendahl
Methode	Sorten einzeln trommelgeröstet

**Die Hausmarke mit der italienischen Komposition. 20% vom besten indischen Robusta verleihen ihm die nussigen und erdigen Töne und die satte Crema. Der Röster-Tipp für Cappuccino und Latte macchiato. Bei der Verkostung der Deutschen Röstergilde 2023 wurde diese Mischung mit Gold prämiert.**

Sind Sie aus Ratingen, dann wissen Sie, wie nahe es liegt, seinen Kaffee nach unserem Flüsschen Anger zu nennen. Sehen Sie unseren Espresso in der Tasse, dann wissen Sie sofort, wie nahe es liegt, ihn auch nach dem Edelmetall zu taufen. Eine unserer beliebtesten Röstungen, auch bei vielen Nicht-Ratingern.

*Blends*, wie Mischungen heute gerne genannt werden, sind bei uns seltene Ausnahme im Sortiment. Diese ist eine Reminiszenz an Italien, Heimat des Espresso, und an die Heimat unserer Rösterei gleichermaßen. Traditionell mit einem deutlich stärkeren Teil Robusta versehen, ist Original italienischer Espresso gewöhnlich eben eine *miscela*. Sie erraten, was das heißt.



Quelle: Rösterei Rosendahl

Verwendung nur mit Erlaubnis der Rösterei Rosendahl

