



Arabica

Herkunft	Indonesien, Brasilien, Guatemala, Äthiopien
Varietäten	Arabica
Mischung	Eigene Komposition der Rösterei Rosendahl
Methode	Sorten einzeln trommelgeröstet

Einer der Klassiker von Rosendahl - bei der Verkostung der Deutschen Röstergilde 2023 mit Gold prämiert. Reine Arabica-Mischung aus vier Regionen mit anregender Würze und Beerenanklang. Diesen Abgang muss der Esspresskenner gekostet haben. Achten Sie auch auf die Marzipannote!

Drei Dinge machen Espresso zum Espresso: Die Röstung, die Mischung und die Zubereitung. Die Röstung ist dunkler als bei anderen Kaffeearten; schon im Röstgrad können sich Esspressosorten stark voneinander unterscheiden. Die Mischung macht idealerweise den Espresso komplex und edel und ist das Geheimrezept eines jeden Röstmeisters. Beides ist dann die Grundlage für köstliche Zubereitung einer geringen Menge nach kurzer Brühzeit: zum Beispiel 25 ml in 25 Sekunden bei 9 bar Druck.

Wer unser Café zum Esspressotrinken besucht, bekommt meist diesen in die Tasse – und verabschiedet sich ein bisschen glücklicher.



Quelle: Rösterei Rosendahl

Verwendung nur mit Erlaubnis der Rösterei Rosendahl