



Entkoffeiniert

Herkunft	Brasilien
Entkoffeinierung	Destraktion mittels Kohlendioxid
Röstung	Kaffee und Espresso

Hochland-Kaffee aus Brasilien - im schonenden CO₂-Verfahren entkoffeiniert und von uns frisch geröstet. Wer je vom Aroma entkoffeinierten Kaffees enttäuscht war, wird diesen umso mehr schätzen. Besonderheit: Wir rösten ihn so gekonnt auf den Punkt, dass er als Kaffee und Espresso gleichermaßen gut ist. Einen besseren entkoffeinierten Cappuccino etwa haben Sie noch nicht getrunken!

Die schlechte Nachricht: Entkoffeinierter Kaffee kann niemals schmecken wie naturbelassener. Die gute: Mit unserem Entkoffeinierten sind wir verblüffend nah dran. Entkoffeiniert nennt man in Deutschland Kaffee, dessen Koffeingehalt nicht über 1g je 1.000g liegt. Nach Aufbereitung und Trocknung wird den Rohbohnen Koffein entzogen – also vor der Röstung. Somit haben wir als Röster auch hier einen sehr großen Anteil am Ergebnis in der Tasse.

Von den gängigen Methoden ist die Verwendung von Kohlendioxid die schonendste, und das für unseren Organismus wie für die Aromen gleichermaßen. Es wirkt zielsicher auf das Koffein, ohne zu viel vom Geschmackspotential der Bohne zu rauben. Koffein hat eine angenehm bittere Note, aber wer nicht viel davon zu sich nehmen will oder darf, bekommt von uns den maximalen Genuss.

