

hässig & hässig

LUZERNER KAFFEE HANDWERK

Dunkle Röstung

Helle Röstung

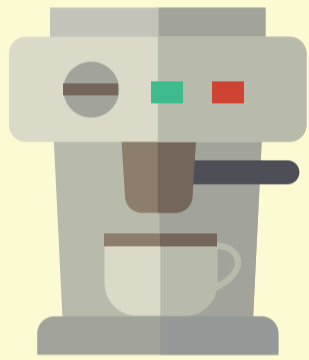
N

Y

R

B

S



Zubereitungsart

Mischungen
aus verschiedenen
Bohnen:

NOIR Assemblage

N

RÖSTKAFFEE DUNKEL
60% ARABICA (BRA, PER)
40% ROBUSTA (MEX)
CAMEL, SCHOKOLADE, NUSS

ESPRESSO

BLANC Assemblage

B

RÖSTKAFFEE MITTEL
100% ARABICA (CRC, PER, BRA)
HONIG, BRAUNER ZUCKER, VANILLE

ESPRESSO/CRÈME

Single Origin
Einzelne Herkunft
der Bohnen:

YETI

Y

RÖSTKAFFEE DUNKEL BIO
100% ARABICA (CATURRA ORGANIC)
SINGLE ORIGIN (NPL, NUWAKOT)
NUSS, GEWÜRZE

ESPRESSO

STRAWBERRY CANDY

S

RÖSTKAFFEE HELL
100% ARABICA (TYPICA HEIRLOOM)
SINGLE ORIGIN (ETH, HARICHA WOREDA)
TROPISCHE FRUCHT, ERDBEERE

FILTER

ROBUSTA AGATA

R

RÖSTKAFFEE DUNKEL
100% ROBUSTA
SINGLE ORIGIN (MEX, CHIAPAS)
SCHOKOLADE, NUSS

ESPRESSO

Wichtig: Kaffee sollte bis zu zwei Wochen nach dem Röstdatum ausgasen können. Erst danach ist er trinkbereit. Wir empfehlen den Kaffee mindestens erst eine Woche nach Röstdatum zu konsumieren!