



14. Dezember 2011

Lebensmittelinfo Kaffee – 2. Teil neues Kaffeesortiment Nr. 19

Neu

Italienischer Bio Espresso

250g gemahlen

Ein würzig aromatischer Espresso mit einer exzellenten Crema, aus traditioneller Langzeitröstung, komponiert aus erlesenen Arabica Bohnen, die wir u. a. von Handelspartnern aus dem Hochland Guatemalas, Mexikos und Äthiopiens beziehen.

Die Bohnen werden im Trommelröster sanft veredelt und erhalten dadurch eine unvergleichliche Geschmacksfülle und schöne nussbraune Crema.

Neu

Italienischer Bio Espresso

1000g ganze Bohne

Ein würzig aromatischer Espresso mit einer exzellenten Crema, aus traditioneller Langzeitröstung, komponiert aus erlesenen Arabica Bohnen, die wir u. a. von Handelspartnern aus dem Hochland Guatemalas, Mexikos und Äthiopiens beziehen.

Die Bohnen werden im Trommelröster sanft veredelt und erhalten dadurch eine unvergleichliche Geschmacksfülle und schöne nussbraune Crema.

Besonderheiten auf einen Blick:

- ☺ Original italienischer Bio – Espresso, d.h. in Italien geröstet, maschinentauglich gemahlen und verpackt
- ☺ Herzhaft mild aromatischer Espresso mit sehr guter Crema
- ☺ 100% Arabica Bohne, mild aromatisch, 100 % Bio
- ☺ Sehr gute Standzeit bei sehr gute Schaumbildung
- ☺ Speziell für Espressomaschinen langzeitgeröstet
- ☺ Auch für Espresso- und Kaffeevollautomaten
- ☺ Geschmack 1 – 2 – 3 – 4 - 5

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910912	Italienischer Bio Espresso	250g	21,80 €/Kg	6 Pä
8910972	Italienischer Bio Espresso	1000 g	19,95 €/Kg	4 Pä.

Crema hat sich in den letzten Jahren zu einem stehenden Begriff für eine Kaffeemischung/Sorte speziell als Bohne für die Vollautomaten etabliert.

Obwohl Espresso traditionell aus Porzellantassen getrunken wird, kommen auch mehr und mehr Tassen aus hochwertigem Kristallglas auf den Markt. Mit diesen lässt sich die Entstehung und Veränderung der Crema ganz besonders gut von der Seite beobachten.

Neu Italienischer Bio Espresso

250g gemahlen und koffeinfrei

Ein mild aromatischer und schonend entkoffeinierter Espresso aus traditioneller Langzeitröstung, der beste Arabica Bohnen von unseren Handelspartnern aus dem Hochland von Guatemala und Nicaragua vereint. Reine Quellenkohlenensäure entzieht den Bohnen auf schonende Weise Koffein und Bitterstoffe.

Besonderheiten auf einen Blick:

- ☺ original ital. Bio Espresso, d.h. in Italien geröstet, maschinentauglich gemahlen und verpackt
- ☺ mit natürlicher Quellenkohlenensäure entkoffeiniert
- ☺ mild und aromatischer Espresso mit sehr guter Crema
- ☺ 100% Arabica Bohne
- ☺ für siebträger, Espressokannen und Vollautomaten
- ☺☺ **Geschmack 1 – 2 – 3 – 4 – 5**

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8950903	Italienischer Bio Espresso	250g	23,00/Kg	6 Pä

Crema,

nennt man den dichten, goldbraunen Schaum, der sich auf richtig zubereitetem Espresso bildet. Espresso bildet Crema beim Austritt aus dem Siebträger, durch CO₂.

Die Blasen echter Crema sind mit bloßem Auge kaum zu erkennen.

Die Crema lässt durch Menge, Farbe, Dichte und ihrer Standzeit Rückschlüsse auf die Zubereitung und die Frische der Röstung zu, aber nur im Vergleich ähnlicher Mischungen. Je älter ein Kaffee, desto weniger Crema, weil alternder Kaffee das crema- bildende CO₂ verliert.

Kaffee, der zu heiß gebrüht wurde, hat meist kaum Crema, die dann dunkelbraun und aufgerissen ist. Zu schnell oder zu kalt gebrühter oder auch zu dünner Espresso hat eine sandfarbene Crema.

Billige Espressomaschinen, die meisten Kaffeevollautomaten und die meisten Arten von Maschinen, die mit vorkonfektionierten Portionen arbeiten (z.B. Senseo), produzieren über ein Ventil künstlich Crema, die keinen Rückschluss auf die Röstung und Zubereitung zulässt.

Diese künstlich erzeugte Crema hat mit dem Geschmack echter Crema wenig gemeinsam, wird aber dennoch oft als wesentliches Merkmal solcher Maschinen angepriesen.

Sie besteht schlichtweg aus mit Luft aufgeschäumtem Kaffee, wodurch sie nicht separat herausgeschmeckt werden kann, was jedoch aufgrund mangelnder Erfahrung den wenigsten Konsumenten solcher Espressos negativ auffällt.

"Falsche Crema" erkennt man auf den ersten Blick an ihrer groben Bläschenstruktur.

Während Arabica- Kaffeesorten einen milderen, edleren Geschmack entwickeln, bildet sich bei der Verwendung von Robusta- Kaffeesorten mehr Crema.

Ein Robusta-Anteil muss aber nicht für einen billigen oder gar schlechten Espresso sprechen, da es auch hochwertige Robusta- Sorten gibt, die eine durchaus sinnvolle geschmackliche Ergänzung eines gelungenen Blends darstellen.

(Auszüge aus Wikipedia)