

DECAFFEINATO

Kaffee genießen wollen. Darum enthält Omkafè Decaffeinato das vollständige Aroma und die Natürlichkeit unserer besten Mischungen.

HERKUNFT	Brasilien, Indien
KOMPOSITION	●●●●●●●●●● 68% Arabica - 32% Robusta
CREMA	- ●●●●●●●●●● +
KÖRPER	- ●●●●●●●●●● +
AROMA INTENSITÄT	- ●●●●●●●●●● +
DUFTNOTEN	Rosinen, Vanille, Honig, karamellierter Apfel
PERSISTENZ	- ●●●●●●●●●● +
KOFFEIN	Weniger als 0,1%
SELEKTION	Cup tasting beim Kauf der Kaffeesorten im Herkunftsland
RÖSTUNG	Italienische ESPRESSO Röstung im traditionellem Trommelröster; spezielles Röstungsrezept bei computergesteuerter Überwachung
REIFUNG	In Silos 7 Tage lang.
QUALITÄTSKONTROLLE	Laseranalyse, um den Röstungsgrad im Innern der Bohne zu kontrollieren. Cup tasting des fertigen Produkts.
ANWENDUNG	Espresso Machine für Kaffeepads (ESE Standard) und Moka

UMWELTPROTOKOLL

- 100%er Einsatz von erneuerbarer Energie für die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energieverwaltung
- Katalysator zwecks Emissionsverminderung gemäß Kyoto-Protokoll
- Strenges Protokoll für interne Mülltrennung und Wiederverwendung des Kaffeerückstands als natürliches Produkt

HINWEIS ZUR SENSORISCHEN ANALYSE

- **CREMA**
Bewertung der Crema auf Grund der Parameter Struktur, Dauer, Konsistenz, Elastizität und Farbe
- **KÖRPER**
Beschreibt die Dichte, Weichheit und Viskosität des Produkts
- **AROMAINTENSITÄT**
Die Stärke der wahrgenommenen Duftnoten des Produkts
- **PERSISTENZ**
Bezieht sich auf das Anhalten des Nachgeschmacks im Mund

ERHALTLICH ALS:
500g Pakete
Boxen von 50 Pads

