



DECAFFEINATO

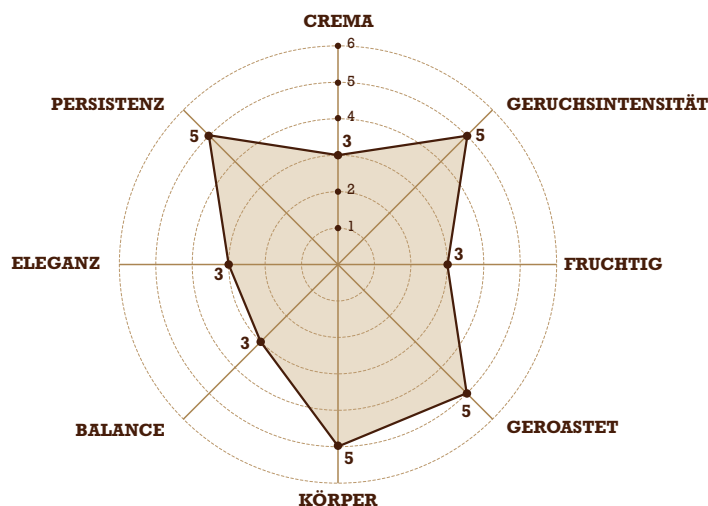
Kaffee geniessen wollen.
Darum entaelt Omkafè Decaffeinato das vollstaendige Aroma
und die Natuerlichkeit unserer besten Mischungen.

KOMPOSITION

68% Arabica Kaffee - 32% Robusta Kaffee

HERKUNFT

Brasilien natuerlichen Cerrado, Peru natuerlichen SHB, Indien natuerlichen Cherry



DUFTNOTEN

Bitterschokolade, Karamell und Mandel

KOFFEIN

Weniger als 0,1%

AUSWAHL UND QUALITÄTSKONTROLLE

Die aus professionellen Verkostern zusammengesetzte Kommission von Omkafè wählt und kontrolliert sämtliche Kaffeepartien von der Beschaffung bis zum Verkauf kontinuierlich.

RÖSTUNG

Für jedes Produkt gibt es spezifische Röstrezepte und -kurven, damit die Aromen voll zur Entfaltung kommen. Langsame Roestung "all'italiana" im traditionellem Trommelroester. Laseranalyse, um den Roestungsgrad im Innern der Bohne zu kontrollieren.

VERPACKUNG

Wir verpacken unsere Mischungen erst, wenn die gewünschte Qualität erreicht ist.

UMWELTPROTOKOLL

- 100% Einsatz von erneuerbarer Energie fuer die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energieverwaltung.
- Wir verwenden umweltschonende Beutel und Verpackungsmaterialien.
- Katalysator swecks Emissionsverminderung gemaess Kyoto-Protokoll.
- In allen Abteilungen des Unternehmens wird der Abfall getrennt.

ERHALTLICH ALS:

500g Pakete in Bohne, Boxen von 50 Pads ESE standard, Boxen von 100 sacs 7gr Espresso Gemahlen