

# KAFFEERÖSTEREI BAUM

## Espresso Röstung

Espressoröstung aus 100% Arabica-Bohnen. Sehr säurearm mit feinem Körper und schokoladigen Nuancen.

Arabica-Kaffee – auch Bergkaffee genannt – gedeiht in Höhenlagen von bis zu 1.800 Metern. Die gerösteten Bohnen zeichnen sich durch ihren intensiven Duft und milden Geschmack aus. Die Espressoröstung ist die dunkelste Röstung und wird auch als „Full City Roast“ bezeichnet. Diese Mischung aus 100% Arabica-Bohnen hat eine besonders feine, haselnussfarbene Crema. In jeder Tasse entfaltet sich die Passion auf's Neue.



250 g	5,50 €
500 g	10,70 €
1.000 g	21,00 €

