



mocca



SORTIMENTSDESCHEIBUNG

Karlsbader Festtagsmischung

komponiert für Brühung mit heißem Wasser
in Karlsbader Kanne, Frenchpress, Chemex, Melittakanne usw.

Schickers „Signature Coffee“ – eine Hommage an die besondere Brühzubereitung in der Karlsbader Kanne. Komplex abgestimmt auf eleganten Duft und Harmonie der 10 verwendeten Hochlandkaffees. Tragende Sorten sind drei verschiedene Columbia Partien, untermalt von 3 Brazils, fein gewürzt mit Äthiopien und Indien plus Säurerückgrad durch Guatemala.

DER optimale Brühkaffee.

Espresso Blend

geröstet und gemischt für Druck Zubereitungen
an Siebträgermaschinen, Vollautomaten, Bialetti Kanne

Unser beliebter Kaffeehaus Blend aus Top Hochland Rohkaffees aus Äthiopien, Guatemala sowie einer Basis aus Brasilien gewürzt mit Indien und Papua Neuguinea, mitgetragen von zwei Sorten Columbia (einer davon als Organic). Nussige Frucht in der Nase, satt am Gaumen, feine, angenehme Säure und gute Länge im Abgang. Gut balanciert zwischen Druck und Fruchtfinesse. Entwickelt sich auch in einem Cappuccino hervorragend.

DER absolute Premium Espresso.

Brazil Especial Blend – Ein Alleskönner,

geröstet und gemischt sowohl für Druckzubereitungen in Siebträgermaschinen, Vollautomaten, Bialetti Kanne als auch für Brühung mit heißem Wasser in Karlsbader Kanne, Frenchpress, Chemex, Melittakanne usw.

Vier verschiedene Brazils plus ein kleiner Teil India als Würzbeigabe: Elegante Nase, saftig und rund am Gaumen, im Abgang einnehmende harmonische Milde – komponiert für ein ausgewogenes Trinkerlebnis.



Maragogype Blend

besonders geeignet für Brühung mit heißem Wasser in Karlsbader Kanne, Frenchpress, Chemex, Melittakanne usw.

Vor allem Guatemala Maragogype plus Honduras Marcala, Columbia Excelso (farm coffee). Der Star dieses Blends ist ein großbohninger, rarer, teurer Guatemala Maragogype Rohkaffee.

Die Mischung hat feine Frucht mit Minzeton und ist besonders bekömmlich, da säuremild.

DER edle Prinz im Sortiment.

