OMKAFÈ

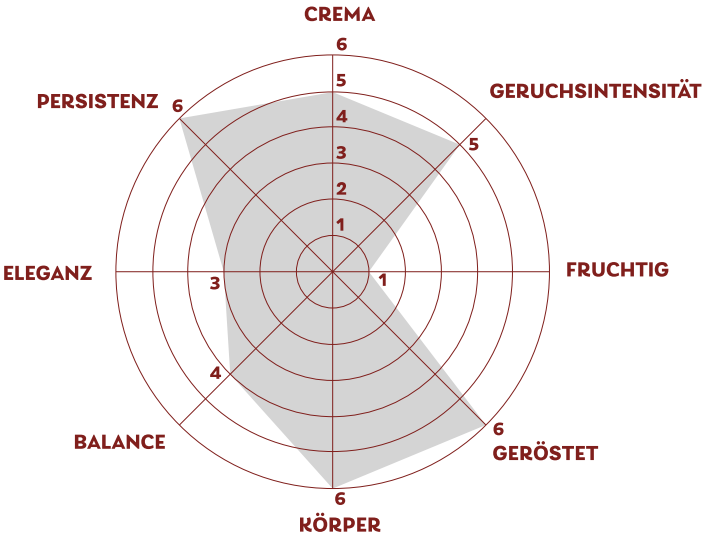
PERLA

Eine lebhafte Mischung mit ausdrucksstarken Geschmacksnoten wie Schokolade, Karamell und Bittermandel für neue und intensive Aromen.

ERHALTLICH ALS:
1 kg Pakete und 500 g Pakete in Bohnen

KOMPOSITION 75% Robusta Kaffee - 25% Arabica Kaffee

HERKUNFT Brasilien natürlichen Cerrado, Indien natürlichen Cherry



DUFTNOTEN Bitteres Kakaopulver, Bittermandel und feines Holz Barrique

KOFFEIN 1,6%

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 Röstung "all'italiana" im traditionellem Trommelröster. Laseranalyse, um den Röstungsgrag im Innern der Bohne zu kontrollieren.

VERPACKUNG

Wir verpacken unsere Mischungen erst, wenn die gewünschte Qualität erreicht ist. Um Duft und Frische optimal zu bewahren, werden unsere Packungen mit dem Schutzgas Stickstoff gefüllt. Das blockiert den Alterungsprozess und erhält die Aromen langfristig. Stickstoff ist kein Zusatzstoff. Es bildet zu beinahe 80% die Luft, die wir einatmen, und löst sich sofort nach dem Öffnen der Packung in der Luft auf.

UMWELTPROTOKOLL

- 100% Einsatz von erneuerbarer Energie für 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 entsorgt.

Omkafè S.r.l Via Aldo Moro 7, 38062 Arco (TN) Italy - T. +39 0464 552761 - info@omkafe.com **omkafe.com**