

IHR KAFFEE

IHR GENUSS

VILEFALT DES KAFFEEWERKS ZOLLERNALB

- Hochwertiger Kaffeegenuss
- Traditionelles Röster-Handwerk
- Kaffee aus aller Welt
- Bio-Qualität Fair gehandelt

BIO KAFFEES

Peru (100 % Arabica) **bio & fair**

Aus den Hochebenen der Anden besticht der fair gehandelte Bio-Kaffee aus Peru mit einem süßlich-nussigen Aroma und wird für seine Milde und Bekömmlichkeit geschätzt.

Honduras Marcala (100 % Arabica) **bio & fair**

Dieser fair gehandelte Hochland-Kaffee aus Honduras besitzt besonders feine, frische Aromen und einen leichten bis mittleren Körper bei einer feinen, sehr dezenten Säure.

Papua Neuguinea (100 % Arabica) **bio & fair**

Dieser Kaffee aus Papua Neuguinea ist ebenfalls biologisch angebaut und fair gehandelt. Freuen Sie sich auf kräftigen Kaffeegenuss.

Balinger Stadtkaffee (100 % Arabica) **bio & fair**

Ein Kaffee wie die Alb selber: schlicht und kräftig mit dezenter Säure und überraschend vielen Nuancen. Aus fair gehandelten und biologisch angebauten Rohbohnen der Sorten Honduras Marcala und Papua Neuguinea. Auch als Espresso erhältlich.



SORTENREINE KAFFEES UND MISCHUNGEN AUS ALLER WELT

Albschümli (60 % Arabica; 40 % Robusta)

Kräftig im Geschmack mit wenig Säure. Der Albschümli eignet sich auch für Espressozubereitungen.

Casa (Hausmischung, 100 % Arabica)

Unsere Hausmischung zeichnet sich durch ihr mildes und doch reiches Aroma aus.

Schlosskaffee (100 % Arabica)

Weicher naturmilder Geschmack. Ein milder, aber doch intensiver Kaffee mit leichter nussiger Note. Ausgezeichnet mit der Silber-Medaille der Deutschen Röstergilde 2011.

Selezione (100 % Arabica)

Eine würzige Kaffeemischung mit intensivem Aroma.

Guatemala Antigua (100 % Arabica)

Die Anbauregion Antigua ist für ihre herausragende Qualität berühmt. Der „Antigua“ hat einen aus-gewogenen, würzigen Geschmack, eine feine und fruchtige Säure mit ausgeprägtem vollem Körper. Sein komplexes, reiches Aroma umgibt eine harmonische Milde. Im Nachgeschmack kommt seine leichte Kakaonote zur Geltung. Zudem zeichnet er sich durch seine besonders gute Verträglichkeit aus.

Costa Rica Tarrazu (100 % Arabica)

Sortenreiner Costa-Rica Kaffee aus feinsten Arabica-Bohnen. Dieser Kaffee zeichnet sich durch eine edle Fülle und einen rassigen Körper aus. Ein kräftiger Kaffee mit körperreichem Geschmack.

Mexico Maragogype (100 % Arabica)

Diese Kreuzung aus den Kaffeessorten Arabica und Liberica wird auch Elefanten- oder Riesenbohne genannt. Maragogype zeichnet sich durch eine leicht fruchtige Note und einen geringen Koffeingehalt aus.

Kolumbien Excelso (100 % Arabica)

Ein sehr milder aber doch intensiver Kaffee mit leicht nussiger Note. Der zudem einen weichen, naturmilden Geschmack und einen geringen Säuregehalt hat.

India Little Flower (100 % Arabica)

Diese Sorte hat ein zartes, süßliches Aroma. Sie ist mild, nussig und angenehm würzig. Ist jedoch sehr leicht und hat kaum Säure.

Indien Monsooned Malabar (100 % Arabica)

Der Kaffee wird nach der Ernte für eine bestimmte Zeit dem Monsun ausgesetzt. Bei diesem so genannten Monsooning erhält der Kaffee seine ganz besonders feinen, milden, leicht schokoladigen Aromen, die für einen unvergleichlichen Geschmack sorgen.

Indonesien Java Jampit (100 % Arabica)

Würzig und schwer, tropisch erdig mit kraftvollem, leicht süßlichem Geschmack und intensivem Aroma. Auch als Espresso ein Genuss.

Brasilien Sao Silvestre (100 % Arabica)

Brasilianischer Hochlandkaffee der Premiumklasse. Weiche und milde Note mit leichtem Karamellgeschmack.

Brasilien Carmo Estate (100 % Arabica)

Kenner loben diesen außergewöhnlichen Kaffee. Er hat ein blumiges Aroma und der Geschmack gleicht Zitrusfrüchten. Ein runder und voller Körper versprechen höchsten Kaffeegenuss. Zudem ist er sehr ausgewogen mit einer angenehmen Säure.

Äthiopien Sidamo entkoffeiniert (100 % Arabica)

Der Anbau dieses feinen Hochland-Sidamo-Arabica ist für viele Bauern die einzige Einnahmequelle. Ein Großteil dieses Sidamos wird auf Natur-Plantagen wildwachsend und ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln im Urwald geerntet. Liebhaber schätzen seine geringe Schärfe und seinen glatten, starken und würzigen Geschmack. Dabei ist der Kaffee säurearm - also sehr magenfreundlich. Auch als Espresso erhältlich!

ESPRESSI

Espresso Albrema (100 % Arabica)

Edel-Espresso mit ausgewogenem Geschmack. Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der Deutschen Röstergilde 2010.

Espresso Café (100 % Arabica)

Milder Espresso mit feiner Geschmacksnote.

Äthiopien Sidamo (100 % Arabica) entkoffeiniert

Der Anbau dieses feinen Hochland-Sidamo-Arabica ist für viele Bauern die einzige Einnahmequelle. Ein Großteil dieses Sidamos wird auf Natur-Plantagen wildwachsend und ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln im Urwald geerntet. Liebhaber schätzen seine, trotz dunkler Röstung, geringe Schärfe und seinen glatten, starken und würzigen Geschmack. Säurearm - entkoffeiniert - magenfreundlich.

Brasilien Carmo Estate (100 % Arabica)

Eine dunkle Röstung mit ausgewogener und angenehmer Säure. Kenner loben diesen außergewöhnlichen Kaffee. Er hat ein blumiges Aroma und der Geschmack gleicht Zitrusfrüchten. Ein runder und voller Körper versprechen höchsten Kaffeegenuss.

Indonesien Java Jampit (100 % Arabica)

Dunkle Röstung, würzig und schwer mit tropisch, kraftvollem, leicht süßlichem Geschmack und intensivem Aroma.

Espresso Sole (70 % Arabica; 30 % Robusta)

Dunkle Röstung mit kräftigem Geschmack und feiner Säure. Ausgezeichnet mit der Silber-Medaille der Deutschen Röstergilde 2011.

Balinger Stadtkaffee Espresso (100 % Arabica) **bio & fair**

Ein Kaffee wie die Alb selber: schlicht und kräftig mit dezenter Säure und überraschend vielen Nuancen.

10 Jahre



Die Genussrösterei!

Kaffeewerk Zollernalb

Rösterei

Klientenstrasse 51

72458 Albstadt-Ebingen

Tel: 07431 989 72 50

Fax: 07431 989 72 59

info@kaffeewerk-zollernalb.de

www.kaffeewerk-zollernalb.de



Albkult®

Lauterbachstraße 3

72459 Albstadt-Lautlingen

Tel: 07431 80089-10

info@albkult.de

www.albkult.de

KAFFEE-PREISE

	250 gr	500 gr	1.000 gr
Albstädter Espressobohne bio & fair	5,20 €	10,20 €	19,90 €
Albstädter Kaffeebohne bio & fair	5,20 €	10,20 €	19,90 €
Balinger Stadtkaffee Espresso bio & fair	5,20 €	10,20 €	19,90 €
Balinger Stadtkaffee bio & fair	5,20 €	10,20 €	19,90 €
Honduras Marcala Espresso bio & fair	5,50 €	10,80 €	21,00 €
Honduras Marcala Röstkaffee bio & fair	5,50 €	10,80 €	21,00 €
Peru Röstkaffee bio & fair	5,60 €	10,90 €	21,40 €
Papua Neuguinea bio & fair	5,60 €	10,90 €	21,40 €
Albschümli	4,85 €	9,40 €	18,40 €
Äthiopien SIDAMO	5,60 €	10,90 €	21,40 €
Brazil CARMO Estate	5,15 €	10,00 €	19,60 €
Brazil SAO SILVESTRE	4,95 €	9,60 €	18,80 €
Casa	4,50 €	8,70 €	17,00 €
Espresso Brazil CARMO Estate	5,15 €	10,00 €	19,60 €
Espresso Café	5,15 €	10,00 €	19,60 €
Espresso Indonesien JAVA JAMPIT	5,10 €	9,90 €	19,40 €
India Little Flower	5,00 €	9,70 €	19,00 €
India Little Flower Espresso	5,00 €	9,70 €	19,00 €
Indien MONSOONED MALABAR	4,85 €	9,40 €	18,40 €
Indonesien JAVA JAMPIT	5,10 €	9,90 €	19,40 €
Kolumbien EXCELSO	4,70 €	9,10 €	17,80 €
Schlosskaffee	4,85 €	9,40 €	18,40 €
Äthiopien SIDAMO entkoffeiniert	5,60 €	10,90 €	21,40 €
Äthiopien SIDAMO entkoff. Espresso	5,60 €	10,90 €	21,40 €
Costa Rica TARAZZU	5,65 €	11,00 €	21,60 €
Espresso Albcrema	5,00 €	9,70 €	19,00 €
Espresso Sole	4,60 €	8,90 €	17,40 €
Guatemala ANTIGUA	5,15 €	10,00 €	19,60 €
Mexico MARAGOGYPE	6,40 €	12,50 €	24,60 €
Selezione	4,50 €	8,70 €	17,00 €

Bruttopreise inkl. 7 % MwSt.

Gastronomie und Wiederverkäufer erhalten Sonderkonditionen.

Feinschmecker-Sortiment 6,95€

Set aus 3 milden Sorten à 125 g:

Albschümli, Java Jampit,

Peru - bio & fair

Liebhaber-Sortiment 12,45 €

Set aus 5 kräftigen Sorten à 125 g:

Albschümli, Espresso Sole, Costa Rica

TARAZZU,

Indonesien JAVA JAMPIT, Peru - bio & fair

Die Genussrösterei!



Die Genussrösterei!

www.kaffeewerk-zollernalb.de

Kontakt Daten

Kaffeewerk Zollernalb

Rösterei

Kientenstrasse 51

72458 Albstadt

Tel: 07431 989 72 50

Fax: 07431 989 72 59

info@kaffeewerk-zollernalb.de

Montag - Freitag 8:30 - 18:30 Uhr

Samstag 8:00 - 16:00 Uhr