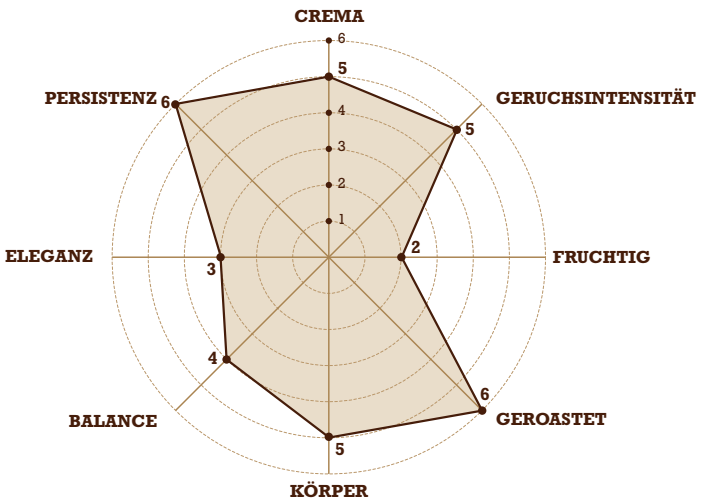
PERLA

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

KOMPOSITION 75% Robusta Kaffee - 25% Arabica Kaffee

HERKUNFT Brasilien natuerlichen Cerrado, Indien natuerlichen Cherry



ERHALTLICH ALS:
1kg Pakete in Bohne

DUFTNOTEN Kakaopulver, Bittermandel, Edelholzfässern

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 Roestung "all'italiana" im traditiopnellem Trommelroester. Laseranalyse, um den Roestungsgrag 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 fuer die Produktion aller unserer Kaffeemischungen und Anwendung von intelligenter Energieverwaltung.
- Wir verwenden umweltschonende Beutel und Verpackungsmaterialien.
- Wir haben den Aluminiumgehalt unserer Beutel im Vergleich zur herkömmlichen Verpackung aus beschichtetem Aluminium um 95% gesenkt.
- Katalysator swecks Emissionsverminderung gemaess Kyoto-Protokoll.
- In allen Abteilungen des Unternehmens wird der Abfall getrennt entsorgt.

OMKAFÈ srl - Via Aldo Moro 7, 38062 Arco (TN) Italy - T. +39 0464 552761 - info@omkafe.com - www.omkafe.com