

Feine Premium-Hausmischungen

Schümli (80 % Arabica / 20 % Canephora)

Eine erlesene Mischung mit vollem Körper und reichen Aromen mit einem Hauch von Schokolade und einer angenehm fruchtigen Säure. Seine samtige, dicke Crema macht ihn einzigartig, er ist hervorragend geeignet für Vollautomaten.

Tropical Blend (90 % Arabica / 10 % Canephora)

Eine erlesene Mischung bester Provenienzen aus dem Äquatorialgürtel, die durch ihre vollen, ausdrucksstarken Körper, komplexe Aromen mit leichter Kakao-Note und einer angenehmen fruchtigen Säure besticht.

Melange (100 % Arabica)

Harmonische und ausgewogene Mischung mit Temperament, elegant, würzig, voller und kräftiger Körper, komplexes u. reiches Aroma, rassig, leicht herb mit dezenter Kakaonote, feine fruchtige Säure.

Espresso No. 1 (100% Arabica)

Ein dunkler, italienisch gerösteter Espresso aus reinen Arabica-Sorten. Seine perfekte Harmonie wird von einem samtig weichen und würzigen Charakter komplettiert. Für eine reine Arabica-Mischung zeigt er sich dickflüssig und sehr cremig.

Espresso No. 2 (80% Arabica/20% Canephora)

Eine runde Mischung aus hochwertigem Arabica und Robusta ergeben diesen ausdrucksstarken Espresso mit vollem, kräftigem Körper, ausgewogener feiner Säure und einer nussig-schokoladenartigen Note.

Espresso No. 3 Organic (90% Arabica/10% Canephora)

Eine feine Bio-Mischung aus besten Sorten. Ein reiner, ausgewogener Bio-Espresso mit würzig-weicher Note, erlesener Säure und dezenteren Nuancen von Nuss und Schokolade. Dieser Espresso eignet sich auch für die Kaffeezubereitung.

African Blend (90% Arabica/10% Canephora)

Dieser Kaffee besticht mit einem ausdrucksstarken, kräftigem Körper. Er ist vollmundig im Geschmack, besitzt eine elegante Säure und eine Fülle feiner Aromen. Dezentere Noten von Zitrone und Bergamotte lassen sich ebenso ausmachen wie Untertöne exotischer Gewürze und ein Hauch von Schokolade und Nüssen. Eine Mischung wie der Kontinent selbst: lebendig, farbenfroh und atemberaubend.

Hier erreichen Sie uns:

CAP@CINO

Cafe & Rösterei

Im Webertal 12

D-78713 Schramberg-Waldmössingen

Tel.: +49 (0) 7402 / 90 41 43 (Café) oder 90 41 44 (Gaststätte)

E-Mail: zum.frieder@lh-rw.de | Home: www.zum-frieder.de

CAP@CINO
CAFE & RÖSTEREI

Eine Einrichtung der Lebenshilfe im Kreis Rottweil gGmbH

Unsere Kaffee-Empfehlungen

(Stand 06/2017)

Der ganz besondere Genuss ...



**... aus erlesenen Kaffeesorten -
frisch aus unserer Rösterei!**

Hochwertige BIO-Kaffees...



DE-ÖKO-039

Die Zertifizierungsstelle für den Ökologischen Landbau der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH in Göttingen (GfRS) hat uns bei der Kontrolle am 12.10.2015 erneut bescheinigt, dass wir unsere Tätigkeiten zur Erzeugung von Röstkaffee unter Kontrolle stellen und die Anforderungen nach den Verordnungen (EG) Nr. 34/2007 und (EG) Nr. 889/2008 erfüllen.

Beim Einkauf unserer Rohkaffeesorten achten wir zudem darauf, dass diese partnerschaftlich gehandelt werden und nicht nur in ökologischer, sondern auch in sozialer Hinsicht nachhaltig sind.

... aus Mittel- und Südamerika, Asien und Afrika

Peru Organic

Dieser exzellente peruanische Kaffee wird in der Chanchamayo Region angebaut. Er zeigt eine Vanille-Nuss-getönte Süße mit einem subtilen Hauch feiner Zitrus-Säure und Schokoladen-Nuancen. Er hat einen angenehmen, ausgeglichenen, vollmundigen Körper mit guter Tiefe und einem angenehmen Abgang.

Honduras Organic

Der Honduras SHG weckt mit seinem kräftigen Duft alle Sinne. Seine milde Säure und der feine und doch würzige Geschmack bilden eine besondere, sehr harmonische Tasse. Er besitzt besonders feine, frische Aromen bei mittleren Körper und feiner, dezenter Säure. Er duftet herrlich fein-süßlich nach Karamell.

Columbia Excelso Organic

Er besitzt ein ausdrucksvolles und fruchtiges Aroma mit dezenter Nussnote. Er hat eine sehr feine edle Säure in der für Kolumbien typischen Kombination mit einem ausgeprägt starkem Körper. Ein dennoch weicher und intensiver Kaffee, der anspruchsvolle Kaffeekenner begeistert.

Colombia Kachalu Organico RFA

In den Ausläufern der Anden im kolumbianischen Hochland wächst dieser außergewöhnlich kräftige, erdig-würzige und säurearme Kaffee. Er besitzt einen vollen Körper mit komplexen Aromen von Karamell bis Schokolade und einem Hauch süßer Früchte. Der Kachalu ist eine absolute Spezialität und einer der besten, von der Rainforest Alliance zertifizierten Kaffees der Welt.

Indonesia Sumatra Mandheling Organic

Ein semi-gewaschener Arabica-Kaffee aus der Heimat des Sumatra-Tigers. Bestehend sind sein voller, kräftiger Körper und die leicht erdigen Untertöne. Für uns ein idealer Kaffee für Vollautomaten.

Erlesene Reinsorten aus aller Welt

Brasil Santos

Einer der besten Arabica-Kaffees aus Brasilien. Er ist säurearm, hat viel Körper, im Geschmack ist er mild und nussig. Lieblich im Aroma bei einer helleren Röstung.

Uganda Bugisu

Der Bugisu wird im Nordosten an der Grenze zu Kenia im Gebiet um den Mount Elgon herum vom Volksstamm der Bagisu angebaut. Unter Kennern gilt er als einer der besten Kaffees aus Uganda. Er hat einen vollen, ausdrucksstarken Körper mit unverwechselbarer Würze. Im Geschmack vollmundig, harmonisch und rund, fruchtig bis leicht beerig, mit milder Säure.

Guatemala Antigua

Der "Antigua" hat einen ausgewogenen elegant-würzigen Geschmack und zeichnet sich durch seine besonders gute Verträglichkeit aus. Er besitzt 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.

Columbia Excelso

Er besitzt ein ausdrucksvolles und fruchtiges Aroma mit dezenter Nussnote. Er hat eine sehr feine Säure, mit einem ausgeprägt starken Körper. Ein weicher und intensiver Kaffee, der anspruchsvolle Kaffeekenner begeistert.

India Monsooned Malabar

Ein Spezialitätenkaffee der an der Westküste Indiens angebaut und durch das „monsooning“-Verfahren veredelt wird. Der geringe Säureanteil macht ihn besonders magenfreundlich und verträglich, sein weiches und feines Aroma aus dezenten Noten von Schokolade wird harmonisch umhüllt von einem Hauch an Tabak- und Gewürznoten. Er eignet sich auch exzellent als Filterkaffee.

Mexico Las Chicharras *Schulprojekt*

Dieser besondere Projektkaffee zeichnet sich aus durch dezente, florale Aromen, einer angenehmen fruchtigen Süße und schokoladigen Noten. Aus den Erlösen des Kaffeeverkaufs wird der Erhalt einer kleinen Schule in den Bergen Mexicos unterstützt. Mit Ihrer Hilfe tragen Sie dazu bei, dass die Kinder eine solide Schulbildung erhalten und Ihnen für ihre weitere Zukunft Tür und Tor offen stehen. Ein in jeder Hinsicht sehr empfehlenswerter Kaffee, der rundum überzeugt.

Decaf Spezial - entkoffeiniert -

Ein sehr leichter aromatischer Kaffee aus Südamerika mit einer dezenten Note aus Nuß und Karamell, im Nachgeschmack harmonisieren feine, dezente Gewürznoten. Ein idealer Kaffee auch für den Kaffeegenuss am Abend.