KAFFEEQUALITÄT

EST.D 2017

fagiolo

PREMIUM QUALITY

Wir lieben Kaffee und sind davon überzeugt:
Ein guter Kaffee ist

| die Vollendung **exzellenter Rohkaffeequalität.**

| das Resultat einer **fairen** und **stabilen** Partnerschaft mit dem Kaffee-Farmer.

| von erfahrenen Röstmeistern im **traditionellen Trommelröstverfahren** geröstet.

| mit **hochwertiger Kaffeemaschinentechnik** und Sorgfalt zubereitet.

| **Leidenschaft** für jede Tasse.

Wir wünschen Ihnen
viel Freude beim Genießen

PREMIUM PRODUKTE

HANDWERKSKUNST
PHILOSOPHIE

Beim **Direct Trade** wird der Rohkaffee direkt beim Kaffee-Farmer oder von kleinen Kooperativen bezogen. Dies schließt nicht nur die Kaffeebörse, sondern ebenfalls alle Zwischenhändler und Importeure aus. Durch die langfristigen Abnahmevereinbarungen steht der Farmer nicht mehr unter dem Druck schwankender Preise an der Börse. Das daraus resultierende konstane Lohnniveau gibt dem Farmer die Möglichkeit, sich auf die Qualität und den nachhaltigen Anbau seiner Kaffeepflanzen zu fokussieren.

Die **Handwerkskunst** und **Erfahrung** des **Röstmeisters** ist eine wesentliche Komponente für die Qualität unseres fagiolo Röstkaffees. Im traditionellen Trommelröstverfahren werden die Kaffeebohnen sortenrein geröstet und erst anschließend geblendet. Die Kontrolle des Röstprozesses erfolgt mit allen Sinnen des Röstmeisters. Neben dem Geschmack spielen auch der Geruch und die Optik der Bohnen eine große Rolle. Während des Röstens entwickelt der Kaffee seinen unvergleichlichen Geschmack und setzt dabei bis zu 1.000 unterschiedliche Aromen frei.