

## Arabica-Kaffeebohnen, Sorte Bourbon (BB), W & N geröstet und mit 55%-Schokolade umhüllt – 160g



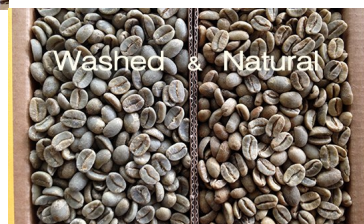
Grani - BB (W&N) Arabica coffee beans



Grani - BB (W&N)



Grani - BB (W&N)



Washed & Natural



Das Kaffeeprodukt genosselt in „GRANI“ den besten Weg zu entdecken und die verschiedenen Herstellungsarten der Aromen und Geschmacksrichtungen des Kaffees kennenzulernen.

Es ist viel die Rede von Kaffeesorten oder Terroir, aber nur wenig darüber wie der Kaffee selbst hergestellt wurde. Wirklich schade, denn die Herstellung hat einen entscheidenden Einfluss auf seine Aromen. Um die verschiedenen im Kaffee vorhandenen Geschmacksrichtungen voll verstehen und interpretieren zu können ist es wichtig, eine klare Vorstellung davon zu haben wie er zwischen dem Zeitpunkt der Ernte bis hin zur Röstung verarbeitet wurde. Tatsächlich entwickeln sich genau in diesem Zeitraum sein Geschmack, seine Aromen und Duftstoffe, oder auch Fehleraromen. Um einen frisch geernteten Kaffee in einen bereit zum Rösten zu verwandeln (Rohkaffee), gibt es die Wahl zwischen zwei verschiedenen Herstellungsverfahren: die trockene Aufbereitung oder auch „Natural“ (N), und die nasse Aufbereitung oder auch „Washed“ (W). Je nach Aufbereitung zeigt der gleiche Kaffee sehr unterschiedliche Eigenschaften. Mit „GRANI“ ermöglicht Claudio Ihnen die Erfahrung unmissverständlich zu vergleichen wie die verschiedenen Arten der Bearbeitung die gleiche, auf demselben Terroir angebaute Kaffeesorte beeinflussen. Jede Box enthält zwei Tütchen mit der gleichen Kaffeesorte, von der gleichen 55%-Schokolade umhüllt, und die Art der Herstellung, (W) oder (N), ist auf dem jeweiligen Tütchen angegeben.

[Sie möchten mehr über die Herstellung wissen? Hier geht's lang...](#)

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis:**

Verkaufspreis mit MwSt: 18,30 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 16,79 €

Preisnachlass:

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)