



BEACH & BURGER
SINCE 2015

Wir verwenden folgende Bohnen:

Seit Jahrzehnten wachsen auf einer Finca im Hochland der Anden auf 1900 Meter, feinste Bohnen heran.

Für die **La Cafferia Kaffeemischung** für unsere Betriebe werden ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten verwendet.

Diese Qualität verdanken wir dem nachhaltigen Umgang mit der Natur, dem Schutz unserer Pflanzen auf den Plantagen sowie dem biologischen Anbau.

Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung und Aufbewahrung bedienen wir uns der aufwendigen Methode einer traditionellen Kaffeemanufaktur am Lago Maggiore.

Seit vielen Jahren kreieren wir anspruchvollste Röstungen aus Arabica und Robusta Bohnen.

Als Grundlage unserer Blends kommen nur die besten Kaffeebohnen in Frage, die der Markt zu bieten hat.

Die Mischung der Sorte Milano und Creme besteht aus 80% Arabicabohnen und 20% Robustabohnen.

Die Anbaugelände liegen in den Ländern Costa Rica, Brasilien, Äthiopien und Indien.

Die Sorte „La Cafferia“ eignet sich für die Zubereitung von Espresso, Capuccino und Kaffee. Das italienische „Consorzio Torrefattori“ stellt unseren Kaffeeröstungen offiziell sein Qualitätszertifikat aus: „Espresso Italiano di Qualita“!

Unser Röster setzt die vom Röstverband „Consorzio Torrefattori delle tre Venezie“ vorgegebenen Qualitätsmerkmale in allen Punkten um.

Das zuständige Gesundheitsministerium in Italien erklärt dies lt. G.U. Nr. 62 für gültig.

Die europäische Hygieneverordnung H.a.c.c.p. lt. Registriernummern 155/97, 852/04, 853/04, 882/04 wird eingehalten und nach den Vorgaben des Gesetzgebers produziert.

Verpackungseinheit: 1 kg Kaffee