



Detmolder Kaffeerösterei
Inh. Veronika Altmaier
Krumme Str. 3, 32756 Detmold
Tel.: 05231-3047883, Fax: 05231-3047884
info@detmolder-kaffeeoesterei.de
www.detmolder-kaffeeoesterei.de

Öffnungszeiten: Die.-Frei. 10:00-14:00 Uhr und 15:00-18:00 Uhr
Sa. 10:00-14:00 Uhr, **montags geschlossen!**

Liebe Kaffeegenießer,

hier finden Sie eine kleine Auswahl der bei uns erhältlichen Röstkaffees und Espressosorten.

Wenn sie Interesse an unseren unten aufgeführten Kaffees haben und gerne eine Bestellung aufgeben möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail und teilen uns schriftlich mit, welche Sorten und Mengen in Frage kommen. Die Lieferung und Verpackung der bestellten Ware erfolgt grundsätzlich im Aromaschutzbeutel und ist somit mindestens 6 Monate haltbar.

Erwähnen Sie bitte, ob der Kaffee als ganze Bohne oder gemahlen geliefert werden soll. Bei Mahlung geben Sie bitte den Mahlgrad oder die Art der Kaffeezubereitung an.

Es eignen sich leider nicht alle Kaffeesorten für die Zubereitung in einem Vollautomaten. Dies liegt zum einen daran, dass er mit sehr viel Druck (bar) arbeitet und zum anderen, dass die Kontaktzeit des Kaffees mit dem Wasser zu kurz ist.

Als Filterkaffee, in der Pressstempel-Kanne sowie der Sowden-Kanne ist jedoch jede der aufgeführten Kaffeesorten ein Genuss!

Alle angegebenen Preise verstehen sich incl. 7% gesetzlicher MwSt., hinzukommen

Bearbeitung- u. Versandkosten, Erstbestellungen erfolgen grundsätzlich nur gegen Vorkasse

Vergessen Sie dabei bitte nicht Ihre vollständige Anschrift!





Fein und milder Kaffee

Nicaragua „Sultan“

Die Bohnen des hier angebotenen Nicaragua „Sultan“ sind im Durchschnitt wesentlich grösser als herkömmliche Arabica-Bohnen und sind geschmacklich mit dem großbohnigen Maragogype nahezu identisch.

Auch er ist ein sehr säurearmer Kaffee, leicht würzig und verfügt über ein sehr harmonisches ausgewogenes Aromaspektrum.

Alles in Allem ein sehr elegantes Geschmacksbild!

250g 7,20 € 500g 14,40 € 1 Kg 28,80 €



Indien AA „Little Flower“

Dieser Kaffee ist eine herrliche Überraschung für alle Geschmacksnerven, denn er bringt ganz außergewöhnliche Aromakompositionen mit: Im Duft wechseln sich zarte Mandelblüte und Anklänge an Nougat mit angenehm herben, charakterstarken Eindrücken ab. Er umschmeichelt die Nase und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

Der Geschmack von Vollmilchschokolade, Mandel und Karamell mit unaufdringlicher aber spritziger Säurestruktur bei vollem Körper, machen dieses Geschmackserlebnis zu einem echten Highlight – Tag für Tag!

250g 6,20 € 500g 12,40 € 1 Kg 24,80 €

Mittelkräftige Kaffees



Peru „Cooperative Aproexport“

Kaffee aus biologischem Anbau und Fair gehandelt

Kleine Farmerfamilien - sie sind Nachfahren der Inka - zu Kooperativen zusammengeschlossen, bauen diesen wertvollen Kaffee auf den Terrassenplantagen an. Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand und die Kaffeekirschen werden anschließend mit Quellwasser gewaschen.

Dieser Biokaffee gehört mit zu den besten Kaffees der Welt. Er zeichnet sich besonders aus durch seinen sehr vollen Körper, dem blumigen Aroma sowie den vorhandenen Nuancen die an Schokolade und Pecannüsse erinnern. Diese Komponenten machen ihn zu einem außergewöhnlichen Genuss!

**Gut für den Vollautomaten geeignet, wenn der sanfte weiche Geschmack bevorzugt wird.
Ansonsten für jede Zubereitungsart geeignet.**

250g 6,20 € 500g 12,40 € 1 Kg 24,80 €



Kolumbien „Supremo“

06/2013 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Ein exzellenter Hochlandkaffee von dem schon Sir Peter Ustinov geschwärmt hat, denn kolumbianische Kaffees sind weltberühmt für ihren ausgewogenen vollmundigen Geschmack. Sie präsentieren sich mittelkräftig und würzig mit leicht süßlichen Nussanklängen.

Kaum zu toppen in der French-Press oder Sowden-Kanne, aber auch kalt als Eiskaffee und sogar im Vollautomaten ein feiner milder Genuss!

250g 6,00 € 500g 12,00 € 1 Kg 24,00 €



Costa Rica „Olympia“

Der Name Costa Rica entstammt dem Spanischen, er bedeutet reiche Küste und der Name passt! Kaffee wächst dort in Höhenlagen zw. 1400 u. 1700 m über dem Meeresspiegel, die Luftfeuchtigkeit liegt bei 81%, die Temperatur beträgt im Durchschnitt 21,5 Grad. All diese Bedingungen tragen zu einem optimalen Klima für den Kaffeeanbau bei. Sehr viel Wert wird dabei auch auf moderne, soziale und nachhaltige Produktion gelegt!

Geschmacklich verführt er den Kaffeegenießer mit einem samtartigen, mittelgroßen Körper, einer süßlichen Säure und einem nussigen Abgang.

Ideal für alle Zubereitungsarten, fein und mild im Vollautomaten.

250g 6,00 € 500g 12,00 € 1 Kg 24,00 €

Kraftvolle Kaffees



Äthiopischer Sidamo

03/2014 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Für die **Äthiopier** ist ihr Kaffee etwas ganz Besonderes. Sie behandeln ihn mit großer Ehrfurcht und Sorgfalt. Der Name Sidamo kennzeichnet die Region, aus der dieser großartige Kaffee mit seinem eigenen unverkennbareren Geruch und Geschmack, kommt. Äthiopien Sidamo Mokka als klassische säurearme Sorte, zählt zweifellos zum Besten was der Weltmarkt zu bieten hat. Der "Äthiopische Sidamo" ist sehr gehaltvoll, besonders kräftig, weinartig, verspielt und mit fruchtiger Note.

Für alle Zubereitungsarten geeignet und durchaus auch im Vollautomat ein Genuss.

250g 6,20 € 500g 12,40 € 1 Kg 24,80 €



Indonesien „Aged“ Sumatra



03/2016 ausgezeichnet mit der „Silbermedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Nach der Ernte und Aufbereitung wird dieser Kaffee anschließend nach Singapur verschifft und lagert dort bis zu 4 Jahren in speziellen Hallen um zu „altern“. Heraus kommt dabei ein wunderbarer Arabica mit hoher intensiver Geschmacksfülle. Der kraftvolle Körper von schokoladener schwerer Fülle und zarter Bitterkeit besitzt einen fast Sirup artigen Gehalt. Der Sumatra „Aged“ Arabica ist kräftig mit großem Volumen sowie eine sehr dezente Säure und tiefem Körper. Vergleicht man diesen Kaffee mit einem Wein – wäre er ein delikater Dessertwein.

Für alle Zubereitungsarten geeignet und im Vollautomat ein sehr hochwertiger Genuss!

250g 6,20 €

500g 12,40 €

1 Kg 24,80 €



Kenia AA



02/2017 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Kaffees aus Kenia gehören mit zu den **Besten der Welt!** Dieser Kaffee wächst auf einer Höhe von 1800m in der Region rund um den Kilimanscharo in fruchtbarer roter Erde und einem warmen und ausgewogenen Klima. Er zeichnet sich aus durch einen leicht würzigen Charakter, verbunden mit einem mittelkräftigen Körper in dem Zitrus-, Vanille- und Walnussanteile zu schmecken sind. Alles in Allem ein sehr bekömmlicher und ausgesprochen genussvoller Kaffee!

Kaum zu toppen in der French-Press oder Sowden-Kanne und viel zu schade für den Vollautomaten!

250g 6,50 €

500g 13,00 €

1 Kg 26,00 €

Blend's/Mischungen



Detmolder Mischung

03/2011 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Ein absolut reiner Arabica und eine Komposition aus 6 verschiedenen Kaffeeanbauländern. Jede Sorte wird einzeln und separat geröstet und erst anschließend bei Bedarf gemischt. Dies ergibt einen fruchtig kraftvollen, ausgesprochen vollmundigen, gut austarierten Blend mit sehr dezenter Säure und leicht herber Note.

Sehr gut geeignet für den Vollautomaten und jede andere Zubereitungsart.

250g 6,00 €

500g 12,00 €

1 Kg 24,00 €



Detmolder Spezial

03/2012 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Ein absolut reiner Arabica und eine Komposition aus 3 verschiedenen Kaffeeanbauländern. Jede Sorte wird einzeln und separat geröstet und erst bei Bedarf gemischt. Anders als die Detmolder Mischung ist dieser Blend herzhaft würzig, sehr kraftvoll und vollmundig.

Ein Kaffee der speziell für die Zubereitung im Vollautomaten geeignet ist, aber auch für jede Zubereitungsart.

250g 6,00 € 500g 12,00 € 1 Kg 24,00 €

Espressosorten



Espresso „Classic“



03/2011 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

In dieser Espressomischung vereinen sich 2 Kaffees aus Mittelamerika sowie 20% Robustaanteile. Entstanden ist ein hervorragend abgerundeter Espresso, mit großer Fülle, einer wunderbaren Crema die bei der richtigen Zubereitung das „Tigermuster“ aufzeigt. Sein angenehmer schokoladener Abgang füllt auch nach einigen Minuten noch den Gaumen. Herrlich als Grundlage für Cappuccino, Latte Macchiato oder einfach nur „pur“ genießen. Laut Kundenaussage „**Einfach Klasse!**“

Für Siebträger und Vollautomaten geeignet.

250g 6,20€ 500g 12,40€ 1 Kg 24,80€



Espresso „Jazz“



03/2012 ausgezeichnet mit der „Goldmedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Dieser Espresso ist das kräftige Pendant zum Classic! Eine Mischung aus Guatemala und Äthiopischem Sidamo sowie einem ca. 40%tigem Robustaanteil. Dies ergibt einen kraftvollen Espresso mit feiner filigraner, leicht würzig schmeckender Säure. Die Bohnen mit einem leichten Glanz, seine wunderbare Crema sowie die kräftige Fülle machen ihn perfekt für alle Liebhaber des kräftig italienischen Espresso!

Für Siebträger und Vollautomaten geeignet.

250g 6,20€ 500g 12,40€ 1 Kg 24,80€



Espresso „Arabica“

06/2013 ausgezeichnet mit der „Silbermedaille“ der Deutschen Röstergilde!

Der etwas „Sanftere“ unter unseren Espressi. In dieser Mischung treffen Mittelamerika und Afrika aufeinander und vereinen sich zu einem feinen, sehr ausgewogenen Espresso. Ein reiner Arabica ohne jegliche Robustaanteile! Für die Zubereitung im Vollautomaten zum milden Espresso oder kräftigen Kaffee, bestens geeignet. **Einer für Alles!**

Für Siebträger und Vollautomaten geeignet.

250g 6,80 €

500g 13,60 €

1 Kg 27,20 €