



Kapitän – ist unsere Premienmischung. Mild und ausgewogen mit Tiefe und Reife, ist er dazu bestimmt, Ihre Geschmacksnerven zu umschmeicheln. Ein Genuss am Morgen oder an der Kaffeetafel in geselliger Runde!



Chief – unser Kaffee nach Espresso-Art, ist eine Mischung aus 100 % Arabica Bohnen, die aus Mittelamerika und Afrika stammen. Voll im Geschmack eignet er sich hervorragend für Espresso oder auch als Grundlage für Cappuccino, Latte Machiato und Co. Wir unterscheiden zwischen:
Classico – dunkel geröstet, auch für Kaffeefullautomaten geeignet.
Extra – leicht ölig, tief schwarz und herb!



Leichter – ist unsere Kaffeemischung mit italienische Röstung, aber reduziertem Koffein. Nach dem Essen oder auch spät am Abend ein Genuss! Wir unterscheiden zwischen:
Classico – dunkel geröstet
Extra – leicht ölig, tief schwarz



Anbiet – unser besonders milder Morgenkaffee. Nach der Ruhe einer Nacht, ein leichter Beginn am Tag. Voller Harmonie und geschmacklich rund.



Küper – unsere sortenreinen Kaffees

COSTA RICA: Tarrazu ist ein ausgezeichneter Kaffee mit ausgeprägter Säure und vollem Geschmack.

HONDURAS: Genuine Marcala ist ein Kaffee, mild im Geschmack, mit wenig Säure und harmonischem Gesamteindruck.

NICARAGUA: Matagalpa Extra AAA ist ein etwas kräftiger gerösteter Kaffee mit mildem Aroma und kräftiger Säure.

COLUMBIEN: Exceso ist ein Kaffee mit vollem Geschmack, milder Säure und leicht nussigen Aromen. Ein wie wir meinen, Spitzenkaffee!

BRASILIEN: Santos ist ein Kaffee mit mild und ausgewogenem Geschmack und wenig Säure.

ÄTHIOPIEN: Sidamo ist ein Kaffee, den wir in heller und dunkler Röstung anbieten. Sie können wählen zwischen herben Mocca und würzigen Geschmack oder als helle Röstung mit nussigen Aromen.

KENIA: Doppel A oder als AB ist ein Spitzenkaffee mit einem ausgewogenem Verhältnis an Säure und Körper, nachhaltig im Geschmack.

ENTKOFFEINIERTER KAFFEE: Unser Kaffee ist ein Spitzenkaffee, der Geschmack und keine Wünsche offen lässt, ein Kaffee – der kein Koffein braucht.

Kaffeesünden

Kaffee länger als 20 Minuten mit offenem Deckel auf der heißen Platte einer Kaffeemaschine stehen lassen.

Sie meinen es besonders gut und portionieren den Kaffee zu stark. Die Bitterstoffe überwiegen und der Kaffee kann nicht das volle Aroma entfalten.

Kaffee noch mal erwärmen. Alle Geschmacksstoffe entfliehen, bis auf einige Bitterstoffe. Der Kaffee schmeckt schal.

Kaffee offen verwahren. Besonders bei gemahlenem Kaffee entweichen die Aromastoffe bei Verbindung mit der Luft. Der Kaffee schmeckt abgestanden und flau.

Unser Tipp: *Experimentieren Sie! Mischen Sie selbst. Nur wer sucht – findet seinen Spitzenkaffee!*

Das Kleingedruckte

Unsere Preise gelten in g ohne Abzug, fällig bei Erhalt der Ware. Erstbestellungen erfolgen nur unter Vorkasse unter Angabe der Rechnungsnummer. Unsere Bestellwege sind Telefon, Fax und Internet-Shop. Ab einem Bestellwert von 35 g liefern wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei. Darunter berechnen wir einen Versandkostenanteil von 3,50 g. Unsere Preise verstehen sich incl. Mehrwert- und Kaffeesteuer. Auf Wunsch weisen wir die Mehrwertsteuer getrennt aus. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bremen.

Unsere Sorten





Häufig gestellte Fragen rund um den Kaffee

Sollte ich den Kaffee gemahlen oder ungemahlen kaufen?

Der gemahlene Kaffee hat eine größere Oberfläche als der ungemahlene. Hier entweichen die Aromastoffe leichter und schneller. Er ist nicht so lange aromafrisch.

Ist ihr Kaffee stärker?

Nein, aber vielleicht ergiebiger. Bei unseren Kaffees verzichten wir auf Sorten, die wenig Geschmack haben und für Sie als Verbraucher nur Gewicht bringen. Dosieren Sie in Maßen, bis Sie für sich und ihre Kaffeezubereitungsweise das Optimum erreicht haben.

Welcher Mahlgrad ist der Richtige?

Der Kaffee sollte nicht Ihren Filter verstopfen oder zu lange im Filter stehen. Bei Siebträgermaschinen oder Kaffeevollautomaten sollten Sie sich von einem mittleren Mahlgrad herunter arbeiten, bis Sie das Gefühl haben, dass Sie einen Kaffee zügig brühen können, der geschmacklich voluminös ist. Generell gilt, Pritt- oder Setzkaffee ist grober, Filterkaffee mittel und Espresso fein gemahlen.

Warum gibt es bei Ihnen nur 250 g Pakete?

Um eine bessere Aufbewahrung zu ermöglichen. Während ein Packet im Anbruch ist, ist das andere noch verschlossen und bewahrt so die Frische länger.

Kaffeeaufbewahrung im Kühlschrank?

Aber ja. Die Aromastoffe sind flüchtig und entweichen bei Wärme stärker.

Verdirbt Milch den Geschmack des Kaffees?

Nein. Hier gilt, gut ist, was Ihnen schmeckt und bekommt. Seien Sie frei von Konventionen, probieren und variieren Sie! Seien Sie so frei und entscheiden Sie, was zu Ihnen passt.

Wir über uns

Kaffee, wie er sein sollte – das ist unser Anspruch. Unsere Kaffees werden ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Wir rösten im traditionellen Trommelröstverfahren in einer kleinen Kaffeerösterei in Bremen. Durch die langsame und schonende Erwärmung wird der Kaffee mindestens 15 Minuten geröstet. Hierbei können unerwünschte Geschmacksstoffe entweichen. Der Röstvorgang wird durch unsere erfahrenen Mitarbeiter von Hand überwacht und gesteuert. Durch natürliche

Unterschiede ist unser Kaffee geschmacklich nicht immer identisch. Nach dem Röstvorgang werden die Bohnen über einem Kühlsieb abgekühlt und anschließend luftdicht verpackt. Hier ruht der Kaffee nun für 1-2 Tage, damit sich die gewünschten Geschmacksstoffe zur Gänze hin entwickeln können. Anschließend wird er konfektioniert und in die Verkaufsstellen bzw. zu Ihnen auf die Reise geschickt.

Bremer Kaffeegesellschaft mbH

Geschäftsinhaber: Martin Büchler

Lürmanstr. 11

28209 Bremen

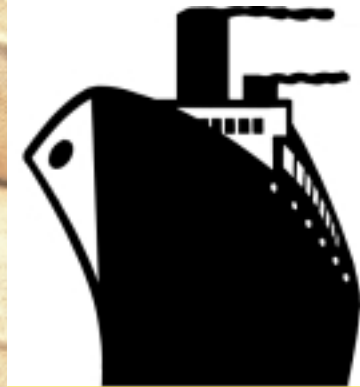
Telefon: (0421) 43778 72

Fax: (0421) 43778 70

www.bremerkaffeegesellschaft.de



**BÜCHLERS
BESTE BOHNE**



Gute



Kaffees