

## Jubiläumsausgabe – 11 Jahre Leons RoastHouse ! Kaffee-Genuss-Liste mit Sorten und Preisen

Leons RoastHouse

Ihre regionale KaffeeRösterei

In Essen – Steele

Leons Espresso Club

Vom Könner für Kenner

*Leons Ruhrpott-Kaffee*

*Immer en lekker Tässchen*

*Qualitätskaffee aussem Ruhrgebiet*

*Leons Kaffeekatsch*

*Feine Länderkaffees und aromatische Mischungen*

**LEONS FLYING BEANS**

**LIMITED ESPRESSO ONLY**

**QUALITY COFFEE HANDMADE IN GERMANY**

Leons RoastHouse

Oliver Hässelbarth

Wolfskuhle 82

45276 Essen – Steele

[www.leons-roast-house.de](http://www.leons-roast-house.de)

Kaffee-Ruf: **0201/55878865**

Kaffee-Notruf/Mobil: **0175-9300277**

**Öffnungszeiten** für den Werksverkauf:

Freitag: 16-19 Uhr (Änderungen immer unter)

Samstag: 10-14 Uhr (Aktuelles unserer Homepage)

Danach und sonst natürlich nach Bedarf/  
Vereinbarung (auch am Wochenende),

also immer (fast immer), wenn **Sie**

unsere tollen Böhnchen brauchen.

Stand 01.03.2021

Sie möchten unsere tollen Böhnchen probieren,  
können aber leider nicht zu uns in die Rösterei kommen,

kein Problem, wir versenden unsere

Kaffees, Espresso und Schümli  
direkt zu Ihnen.

Damit Niemand zu Hause  
auf dem Trockenen sitzt!

Tach auch, wie man bei uns im Pott sagt. Ich freue mich, dass ihr als Kaffee – Verrückte und Interessierte unsere Rösterei und deren Homepage kennenlernen möchtet, herzlich Willkommen in Leons RoastHouse. Hier findet ihr die Vielfalt an tollen Böhnchen, die wir euch ans Herz legen möchten. Kurze Beschreibungen sollen euch die Auswahl ein wenig erleichtern. Eine große Auswahl für eine Micro – Rösterei, aber hier wird nach Bedarf und mit großer Sorgfalt geröstet, so, dass die Verfügbarkeit der Böhnchen variiert. Eine ausführliche Beschreibung mit den **Preisen** für die Böhnchen findet Ihr auf der Kaffee-Genuss-Liste mit Sorten und Preisen bei uns in der Rösterei. Viel Spaß beim Entdecken unserer Kaffee Welt, ihr werdet überrascht und begeistert sein, was ihr bei uns für außergewöhnliche Kaffees findet. Empfiehlt uns super gerne weiter, auch wenn wir noch für viele Kaffee Begeisterte ein Geheimtipp sind.

### Unsere Ruhrpott Perlen – Kaffeemischungen

#### **1. Dem Steiger sein Liebchen**

SCT Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100 % Hochland Arabica Kaffee Blend.

Pfirsich, roten Beeren, dunkler Schokolade. Pikant, süß, prickelnd, sehr gute Fülle, lebendiger Körper, blumiges Finish. Ein Kaffee, der schmeckt wie früher, als der Steiger noch sein Liebchen hatte. Hömma, musse probieren, da bisse vonne Socken.

#### **2. L'amour anne Ruhr**

Classic french coffee roast / klassisch Filter / KVA

70 % Hochland Arabica/30% Top Canephora Kaffee Blend  
Extra französische Kaffee – Röstung, kräftig, würzig, raffiniert, aromatisch, charmant und sinnlich. Toll mit Milch und der besondere Frühstückskaffee zum Genießen und wach werden!

#### **3. Opaa Kanopkes Muntermacher**

SCT Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter / KVA

70 % Hochland Arabica/30 % Monsooned Canephora Kaffee Blend. Dat is einer für den Opaa, der braucht wat kräftiges, wo der Löffel drin steht und wat ihn wieder aufmöbelt. Damit kann er der Omma auch wieder Kontra geben, und tut se mit nem Pott von dat herrliche Gesöff wieder besänftigen. So einer is dat, und schmecken tut der auch noch!

#### **4. Königs – Steeler Böhnchen**

CCE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100 % Hochland Arabica Kaffee Blend!!! Unser Bestseller!!!  
Ein Stück vonne Heimat inne Tasse, so fühlt jeder Schluck an.  
Unser Liebster vom ersten Moment an und schon so lange dabei,

aber immer wieder ein Lecker-Schmecker!!! Mittelkräftiger Körper, bei schöner Fülle, sehr dezente Säure, leichte Honigsüße, etwas Haselnuss, vollmundiges Finale.

#### **5. Donnerlüttchen**

POE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100 % Hochland Arabica Kaffee Blend

Guter Körper, leichte Spritzigkeit, süßes, würziges Karamell, Kakao, Schokolade, Nuss, leichte Fruchtauszüge von Bergeron Aprikosen und Schwarzkirsche. Rund, ausgewogen mit zartem Schmelz.

#### **6. Samba im Pott**

CCE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100% Hochland Arabica Kaffee Blend

Samba Feeling wie am Zuckerhut!!! Temperamentvolles Zusammenspiel von südamerikanischen Spitzenkaffees. Hocharomatisch, belebend, überwältigend

#### **7. Freisenbrucher Kröcken Neue Mischung**

SCT Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100% Hochland Arabica Kaffee Blend

Ein charmant prickelndes Kaffee Vergnügen, mit einem tollen Aroma, das schmeckt wie damals, als Kaffee einen unverwechselbaren Geschmack hatte, einfach lecker.

#### **8. Omma Hetties Tassenzauber/Saisonkaffee von Sep. – Mai**

POE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter / Organic

100% Hochland Arabica Kaffee Blend

Unser Premium Kaffee Blend, der bei unseren Kunden bestens ankommt und einfach wunderbar schmeckt. Er ist perfekt für den Handaufguss, eure Kaffeemaschine und viele weitere Möglichkeiten Kaffee zuzubereiten. Dieser harmonische Kaffee hat alles, was einen guten leckeren Kaffee ausmacht: Aroma, Eleganz, sanfte Stärke, Spritzigkeit und Energie. Süß und nussig mit Anklängen von Praline, Vanille, Blaubeere, Schokolade und Toffee mit belebender Frucht.

#### **9. Mein lieber Kokoschinski/Jubiläumskaffee – limitiert!**

JCE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter

100% Hochland Arabica Kaffee Blend

Ausse Dröppelminna anne Bergischen Kaffeetafel is dat Käffken ne Wucht. En tollet Aroma hat der, weisse wat, probier doch einfach. Und hömma, komm inne Pampuschen, sons isser wech.

#### **10. Altobelli, watn Käffken/Jubiläumskaffee – limitiert!**

JCE Ruhrpott-Kaffee / klassisch Filter / KVA

60% Hochland Arabica/40% Top Canephora

En kräftiges Böhnchen, wo der Löffel drin steht. Da is der Schaluppi auf Scheibe wie noch nie, und kann malochen wie en Tier. Und gut schmecken tut der auch noch. Musse antesten, unbedingt.

### New modern Coffee Blends

**11. Quality Time Coffee / Saisonkaffee von Mai – Sep.**

POE Special light coffee roast / klassisch Filter

100 % Hochland Top Arabica Kaffee Blend/Specialty coffee Blend

**Unser Luftikus!** Angenehm leichter Kaffee Blend mit dezenter Röstnoten, aber mit viel aromatischer Fruchtigkeit, komplex, mit schönem, vollem Körper und Fülle. Zitrone, Limette, Jasmin, Honigmelone, Zimt, Kakao, Mandelschokolade, Salzkaramell. Ein unvergleichbar lebendiger Kaffee Geschmack.

#### **12. BBB BrewBarBlend SCT / klassisch Filter / KVA**

70 % Hochland Arabica/30 % Top Canephora Kaffee Blend  
Ein interessanter, moderner Kaffee Blend so wie er in den angesagten Brew Bars in "Down Under" zelebriert wird. Voll ausgeröstet, um so viele Aromen wie möglich zu entwickeln und wieder harmonisch zu vereinen. Das gibt den gewissen Kick, der diesen Kaffee so unwiderstehlich macht.

#### **Unser Kaffeeeklatsch – feine Länder Singles**

#### **13. Honduras El Guayabillo – Jose Tobias Barrera**

POE / klassisch Filter / KVA / Bird Friendly / nur 60 kg verfügbar  
100 % special Microlot Hochland Arabica Kaffee aus San Sebastian

#### **14. Nicaragua Karolina – Finca Samaria / Peralta Familie**

POE / klassisch Filter / nur 50 kg verfügbar  
100 % special Microlot Hochland Arabica Kaffee aus Nueva Segovia

#### **15. Pink Bourbon Finca Los Credos von Eleodoro Galindez**

POE / klassisch Filter / Top Rarität / Microlot / Nur 2 Sack!  
100 % Hochland Arabica washed Gourmet Kaffee aus Kolumbien

#### **16. Unser Lieblings Kolumbianer, La Platanera**

Finca El Encanto/Familie Saldariaga  
POE / klassisch Filter / Direct Trade Coffee  
100 % single Estate Hochland Arabica Kaffee von Juan/Kolumbien

#### **17. Tanzania Tarime Wamacu – POE / klassisch Filter**

100 % Hochland Arabica Kaffee der Varietäten Bourbon / Kent.

#### **18. Die sanfte Brasilianerin Brazil Red Ruby natural**

Fazenda Cruzeiro, POE / klassisch Filter  
100 % single Finca Hochland Arabica Kaffee/Espresso

#### **19. Colombia Maytama Maragogyne POV / klassisch Filter**

100 % Hochland Arabica Specialty Honey processed

#### **20. Papua Neu Guinea Sigri Estate Perlbohne**

POE / klassisch Filter / washed Arabica Specialty  
100 % single Estate Hochland Arabica Kaffee aus PNG

#### **21. Unser White Honey aus Costa Rica**

POE / klassisch Filter / washed Arabica Specialty  
100 % single Origin Hochland Arabica Kaffee / light Espresso

#### **22. Flores del Cafe Nicaragua POE / klassisch Filter /KVA**

100 % single Origin Hochland Arabica Kaffee /Espresso  
Special woman's fund project coffee

#### **23. Uganda Apricot Surprise POE / klassisch Filter**

100 % single Origin Hochland Arabica Kaffee Specialty  
„Queen of the Mount Rwenzori“ / Day Batch / Varietät SL14/28

#### **Neuartige Kaffee Aufbereitung / Fermentation**

#### **24. Unser „Intango - Banana Beer coffee“ aus Ruanda**

100 % single Origin Hochland Arabica Kaffee Specialty / POE  
Region Rutsiro, Kiwuse, Western Province / Höhe 1500 -1900 m / Baho Coffee (ca. 2500 Kleinbauern) / Varietät Red Bourbon / 72 Tage getrocknet / innovative Intango Fermentation 40-100 Std. / Bugoyi washing Station / Vulkanböden im „Land der 1000 Berge“. Voller Körper / klar / komplex / winey / Mango / Erdbeere. Diese sehr interessanten Aromen sind durch die experimentelle Intango Aufbereitung entstanden. Sehr aufwendig in kleinen Potts ohne Sauerstoff, und das hat zwar seinen Preis, ist aber jeden Cent wert.

#### **Espressi – Röstmischungen – Blends**

#### **25. Original Steeler Kraftpaket Organic**

Festtags Edition / Siebträger / KVA / Herdkännchen  
60 % Hochland Arabica/40 % Top Canephora Espresso Blend  
Starker Körper / tolles Mundgefühl / sirupartige, einzigartige Textur. Aromen von Orange, Walnuss, dunkler Schokolade. Schöne, sanfte Röstnoten/ lange anhaltender Abgang, kräftiger Espresso Geschmack.

#### **26. Original Essener Edelstoff Fair Trade/RFA/organic/UTZ**

Premium Edition/Melange Roast/Siebträger/KVA/Herdkännchen  
60 % Hochland Arabica/40 % Canephora Espresso Röstgrad-Blend  
Toller Blend aus unserer Röstkunst-Garage. Gebrannte Mandel / Cognac / etwas Tabak / Vanilleschote / reife rote Beeren / dichter Rotwein / karamellisierter Pfirsich. Üppige, feinporige Crema eingebettet in einen starken Körper, leicht spritzig mit dezenter Süße. Finale Gaumen-Ekstase, geiler Stoff!

#### **27. Le Filou Unser Saison Espresso von Mai – September**

Der fluffig, leicht beschwingte Espresso Blend  
Premium Scandic light Espresso Roast / Siebträger  
90 % Hochland Arabica/10% monsooned Canephora Espresso Blend  
Luftig leichte Frühlingsbrise / erfrischender Sommerwind / fruchtig / blumig / dezente Röstnoten / komplexe Aromastruktur / elegantes Finish / Noten von Zimt, Kakao, Primofiore Zitrone, gelber Pflaume, Honigmelone, Jasmin / sanft / leicht spritzig. Take it Easy!

#### **28. Der wilde Hennes Fair/Direct Trade**

Unser Saison Espresso von September - Mai  
Premium Edition / Siebträger / KVA / Herdkännchen  
65 % Hochland Arabica/35 % Top Canephora Espresso Blend  
Dieser spannende Espresso hat alles, Crema Körper, Kraft, Würze, langer Nachhall. Schokolade, Walnuss, Vanille, Karamell. Dezente Fruchtnoten im Wechselspiel mit einer präsenten Honigsüße.

#### **Unsere Black Edition – außergewöhnlicher Espresso Blend trifft auf handfeste Röstkunst:**

#### **29. Bica de Lisboa – unsere Portugieser Röstung**

Black Edition / Siebträger / Herdkännchen / KVA  
70 % Hochland Arabica/30 % Top Canephora Espresso Blend

Perfekt für einen Galao in der Sonne der Altstadt Lissabons. Diese spezielle doppelte Röstung erschafft einen Espresso mit außergewöhnlichem Aroma und Geschmack. Kraftvolle Finesse, komplex und vielschichtig mit tollem Finale.

#### **30. Beuteschema – der Männer Espresso**

Black Edition / Siebträger / unsere Tessiner Röstung  
50 % Hochland Arabica/50 % Top Canephora Espresso Blend  
Diese außergewöhnliche Röstmethode erfordert die volle Hingabe und das spezielle Fingerspitzengefühl unseres Röstmeisters. Nur so erhält diese dunkle Schönheit die Kraft und das Röst-Aroma, das diesen leckeren Espresso auszeichnet. Dieses Böhnchen ist nichts für Weicheier, nur für echte Kerle.

#### **31. Unser Bester Espresso der Stadt – unser Xtra long**

Black Edition / Siebträger / KVA / Herdkännchen  
65% Hochland Arabica / 35% Top Canephora Espresso Blend  
Bei dieser außergewöhnlichen Rösttechnik entwickeln die Böhnchen während der sehr langen Röstphase langsam und stetig ihr opulentes Aroma. Ein besonderer Geschmack, der wirklich jede Knospe am Gaumen umschmeichelt. Ein wahres Orchester der Aromen, vom Sotto voce bis zum großen Finale.  
**Von der Black Edition ist immer nur eine verfügbar.**

#### **Unsere 100% Hochland Arabica Blends**

100 % Hochland Arabica 100 % Geschmack und Aromenvielfalt  
Von den folgenden 3 Sorten ist stets nur eine im Verkauf. Welche von ihnen gerade dran ist, einfach nachfragen und probieren.

#### **32. Black Passion/kräftig,wild,dunkle Schoki, Kräuter,Waldbeeren**

#### **33. Beans on Fire/samtig,elegant,spritzig,Toffee,Nuss,Orange**

#### **34. Schwarzes Schaf/harmonisch,belebend,Kakao,Honig,Mango**

#### **Unsere Spezialisten für Vollautomaten: Schümli**

Premium Wiener Schümli Blend aus Hochland Arabica und Top Canephora. Von den folgenden 3 Sorten ist stets nur eine im Verkauf. Da hilft nur einfach mal durchprobieren.

#### **35. Königs Steeler Schäumchen/40/60 der Allrounder**

#### **36. SchlaWiener Schümli/50/50 der Schmeichler**

#### **37. Malocher Melange /35/65 der Unkomplizierte**

#### **Unsere Espresso Bar Blends**

Sie werden immer beliebter und sind das Beste, was einer klassischen Siebträger Espresso Maschine passieren kann.

#### **38. KopfBenzin New York Bar Blend / 20/80**

#### **39. Sexy Bitch Venizianischer Bar Blend / 30/70**

#### **40. Schleudergang German Bar Blend / 10/90**

## Single Espresso sortenrein 100 % Hochland Arabica

**41. Indonesia Takengon Supreme** SEE / KVA / Siebträger  
100 % Hochland Arabica [Single Origin](#) Espresso aus den Gayo Mountains am Laut Tawar Lake

**42. Congo Lutumba Selection** SEE / KVA / Siebträger  
100 % Hochland Arabica [Premium Single](#) Espresso von der Kooperativen AMKA. Er wird auf einer Höhe bis 1850 m in Nord- und Süd Kivu angebaut.

**53. Unser PinkPresso für die Mädels !**

SEE / Siebträger / Herdkännchen / KVA

100 % Hochland Arabica washed [Gourmet](#) Espresso aus Kolumbien  
Unser spezieller Espresso für die Mädels aus der Varietät [Pink Bourbon](#). Sanft, weich, voller Körper, floral, komplex, cremig, seidig, süßer Pfirsich, leichte Rosen Noten. Und wie immer bei den Damen: etwas teurer, aber jeden Cent wert. Männer, da müsst ihr durch.

## Single Espresso sortenrein 100 % Top Canephora

**43. Indonesien Java Robusta Silosanen Estate**

SEE / Siebträger / KVA

100 % [single Estate](#) Top Canephora Espresso

Region Banyuwangi / tolles Mikroklima / ehemalige Vulkanböden / hervorragende Bedingungen für optimale Ergebnisse / sehr große Bohne / handgepflückt / gewaschen / durch sorgfältige Auslese und Aufbereitung eine sehr dezente Säure / satter Körper / würzig, buttrig, cremig, klar, mit sehr angenehmem Aroma von Muskat.

**44. Uganda natural Canephora** SEE / Siebträger / KVA

„Queen oft he Viktoria Lake“

100 % [single Origin](#) Canephora Espresso

Traditionelle Canephora Urform. Wakiso Distrikt / Victoria Lake / Kleinbauern Kooperative / handpicking / sundried / natural. Tolle Kombi aus Höhenlage 1250 m und Mikroklima heiß und feucht, Lehm Böden, natürlicher Regenfall. Sanfter Espresso, betörende Süße, Anklänge von dunkler, wilder Schokolade, sauberes Finale.

**45. Kamerun Boyo Canephora** [Circle of Excellence](#)

SEE / Siebträger / KVA / [Projektkaffee von the Coffee Quest](#)

100 % [specialty](#) Canephora Espresso / Smallholder coffee Farmers  
Im Nord-Westen Kameruns im Vulkan-Gebirge nördlich von Bamede wird unter extra hohen Qualitätsstandards dieser Natural Grade 1 Canephora handgepflückt. In einem außergewöhnlichen Mikroklima wächst hier ein intensiver Kaffee mit viel Körper und leichter Süße. Cremig, würzig, schokoladig und mit langem Nachhall. Ein wahres Crema Monster!

**46. Peru Yanesha Canephora** [Organic](#)

SEE / Siebträger / Herdkännchen / KVA

100 % [single Origin](#) Canephora Espresso [Rarität](#)

Zwischen Villa Rica und Oxapampa haben die Yanesha, ein peruanisches Indianer Volk, ein klares Ziel: sie wollen einfach den besten Kaffee der Welt produzieren. Die Erfahrung dafür haben sie

auf jeden Fall, sie bauen einen wunderbaren Kaffee im Einklang mit ihrer Natur an. Diese Klein-Bauern leben in Fincas, die vom Schatten geschützt werden. Die außergewöhnliche Freundschaft zu ihrem Land und die Hingabe zu ihrem Produkt führen zu einem feinen aromatischen Kaffee. Dieser gewaschene Canephora ist sehr selten und hat eine schöne Aromatik, einen vollen Körper, und natürlich eine üppige Crema. Edelkakao, Pralinschokolade und leichte Nussanklänge. Er ist sicher ein toller Vertreter dieser Varietät

**47. Indian Parchment Manamboli Estate**

SEE / Siebträger / KVA / Herdkännchen

100 % [high quality single Estate](#) Canephora Espresso

Anbauhöhe 800-1000 m, handpicking, washed, sundried. Varietät SLN 274. Geringe Säure, mittlerer Körper, cremig, sauber und klar. Eine Nussnougat Aromabombe mit leichten Armagnac Noten. Weiche überraschend sanfte Robusta Note.

**48. Guatemala washed Canephora** [Finca La Reforma](#)

SEE / Siebträger / KVA

100 % [single Finca](#) Canephora Espresso [Specialty](#)

In der Region El Tumbador in San Marcos State auf ca. 900 m Höhe wächst in tropischem Klima dieser außergewöhnliche Canephora. Er beeindruckt nicht nur mit seiner satten Crema, sondern auch mit seinem vollen opulenten Körper mit starkem Nachhall. Leicht spritzig, lebendig, was ihm das Gewisse Etwas gibt, kaum Bitternoten – aber dafür spürbar dunkle aromatische Schokolade und süße getrocknete Früchte.

Sehr gut als Cappuccino. Milder, aromatischer Canephora Genuß.

**49. Mexico washed Canephora** [Agata](#)

SEE / Siebträger / KVA / Herdkännchen

100 % [single Origin](#) Canephora Espresso [Specialty](#)

Höhe ca.1000m / Vulkanböden / handpicked / shade grown / small holders. Rund, klar, kräftig, intensive, lang, spritzig, süße Nuss, dunkle Schokolade. Feiner aromatischer Nachklang.

**50. Gunung Terong Java Robusta / Peaberry**

SEE / Siebträger / Herdkännchen / KVA

100 % [single Origin](#) Canephora Espresso [Specialty](#)

Indonesien / small holder farmers  
Perlbohne / Vulkanböden / top Mikroklima / sorgfältige Auslese und Aufbereitung / handpicking / washed / dezent spritzig / würzig buttrig / voller Körper / reichhaltig / zarterbe Röstnoten / Finale !

**Unsere Special Canephora Highlights !!!**

**NEUNEUNEUNEUNEUNEUNEUNE**

**51. Uganda “sweet cherry Sensation”**

SEE / Siebträger / Herdkännchen / KVA

100 % [high quality single Estate](#) Canephora Espresso

[Specialty](#) from the Kaweri Estate. Region Mubende

In 1250 m Höhe wird in der Manjarabad Region einer der Besten Canephoras Indiens unter Schattenbäumen angebaut und sehr sorgfältig von Hand geerntet. Dieser Premium Canephora hat

schon so viele Preise abgeräumt und wurde schon sehr oft vom „Coffee Board of India“ zum Besten Robusta Indiens gewählt, auch 2016 wieder. Er ist stark, cremig, fruchtig und tief süß. Aromen von Schokolade, Kräutern, speziell Lavendel und im langen Abgang dunkle Pflaume und etwas Tabak. WOW!

**52. Brazil Conilon Vitoria Fazenda Venturim**

SEE / Siebträger / Herdkännchen / KVA

100 % [single Fazenda](#) Canephora Espresso [Rarity](#)

In Brasilien heißt der Canephora Conilon. Die Brüder Isaac und Lukas Venturim sind bestrebt, die 1882 gegründete Fazenda weiter in die Zukunft zu führen. Sie forcieren Qualität, Anbau und Investitionen. Seit 2012 sind sie ständig unter den Gewinnern mehrerer Preise für ihren ausgezeichneten Kaffee. Region Espirito Santo Semi Arid / pulped natural / [special fermented](#) / kraftvoll und sanft / samtig / leicht spritzig / ausbalanciert / fruchtig / süß / voller Körper / Nussnougat / Edelschokolade / feinherbes Karamell / Pflaume / Schwarzkirsche.

**Leons Kaffeetafel / öfter mal was Neues, Surprise !!**

Auf dieser Aktionstafel findet ihr neue interessante Kaffees und Espresso, die nicht auf der aktuellen Sortenliste stehen. Es kann sein, dass die verfügbare Menge sehr gering ist, oder es sind schon Vorboten von der nächsten Sortenliste. Wie auch immer, hier lohnt sich ein Blick, um tolle, leckere und außergewöhnliche Böhnchen zu entdecken:

**Pour Over – Filterkaffee Spezialitäten**

- Unser white Honey aus Costa Rica

- Flores del cafe aus Nicaragua

- Yirgacheffe Kochere Debo Äthiopien

- Orange Bourbon aus El Salvador

- Unser Hispaniola Dreams Honey aus der DomRep

Tolle neue Microlots aus Ruanda und viele neue tolle Böhnchen aus El Salvador, super interessant !!!

**Espresso Spezialitäten**

- Flores del Cafe aus Nicaragua

- Java Robusta Gunung Terong Perlbohne

- Uganda Canephora Queen of Victoria Lake

- Brasil Conilon neue Fermentation

**Probier – Ecke** Unsere Wundertüte für Kaffee, Espresso, oder Schümli. In klein, mittel oder groß, 4 x 250 g, 500 g oder 1000 g zum Kennenlernen von verschiedenen Sorten oder Blends, immer günstiger als beim Einzelkauf.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Steuern.

Druckfehler vorbehalten.