

Über uns

Wir pflegen im Anbau den vertikalen Kontakt in die Ursprungsländer. Wir fördern und fordern den nachhaltigen Anbau zur Sicherung natürlicher Ressourcen. Dies untermauern wir durch das Bio-Siegel. Für unsere Rösterei verwenden wir nur selektierte Rohkaffees auf höchstem Qualitätsniveau. Der Kaffeebauer wird dafür fair entlohnt. Denn wir tragen als Verarbeiter dort eine soziale Verantwortung.

Unsere Kaffees werden in traditioneller Trommelröstung in Handarbeit produziert. Das Röstverfahren erfordert Geduld und Muse sowie eine ruhige Hand und viel Geschick des Röstmeisters. Nur wenige Sekunden entscheiden über den optimalen Röstgrad der Bohne. Und damit über die optimale Tasse bei Ihnen.

Unser Name steht für Gourmet-Kaffees in vollendeter Form. Kaffees für kostbare Momente, die ein Feuerwerk für Nase und Gaumen sind. Sie enthalten keine Zusätze und bestehen zu 100 % aus hochwertigem Röstkaffee.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

