



## Angenehmer, ausgewogener Körper mit feiner Säure und Noten von Biskuit, Nüssen und Schokolade im Abgang.

Ein umhüllendes Aroma von Kakao und Tabak, das Ergebnis sorgfältig ausgewählter Bohnen, verleiht dieser Mischung einen hervorragenden Körper und eine angenehme und süsse Säure. Sie verleiht dem Kaffee einem intensiven Nachgeschmack von Kakao und Karamell.

## Decaffeinato Espresso

- **Zusammensetzung:** 50% Arabica - 50% Robusta. Mit dem CO<sub>2</sub>-Verfahren entkoffeiniert.
- **Ursprünge:** Kolumbien, Brasilien, Indien, Vietnam
- **Eigenschaften:**
  - Röstung: mittel
  - Aroma: intensiv mit würzigen Noten von Tabak und Kakao
  - Crema: Farbe von Mönchs-Tunika, mit einer Dicke von 2-4 mm von mittlerer Konsistenz
  - Körper: voll, süss, umhüllend
  - Geschmack: intensive
  - Säure: angenehm und ausgewogen
- **Sensorisches Profil**
  - Aroma: 4
  - Intensität: 5
  - Röstung: 3

EAN CODE	SAP-Nr	GEWICHT
AS00000174	DLSC603	250 g
AS00000179	DLSC607	500 g