



**Mahlwerk**<sup>®</sup>  
KAFFEE & ESPRESSO

# Espresso

Nr. 1

ESPRESSO "OSCURO"

100% Arabica

Unser mildester Espresso hat eine feine Mandelnote und mit seinen harmonischen Säuren erfreut er sich allergrößter Beliebtheit.

Nr. 2

EM-PRESSO

80% Arabica, 20% Robusta

Unser Klassiker! Dieser weiche Espresso mit seinen nussigen Noten und seinen feinen, espressotypischen Säuren, macht ihn zu einem Tagesluxus mit samtig-feiner Crema.

Nr. 3

ESPRESSO NR. 3

100% Arabica

Dieser kräftige Espresso mit seiner harmonischen Säure besticht durch seine schokoladigen Noten.

Nr. 4

ESPRESSO NR. 4 -BIO-

70% Arabica, 30% Robusta

Dieser kraftvolle, aromatische Espresso mit Noten von Karamell und Zartbitterschokolade zaubert die perfekte Crema bei richtiger Zubereitung.

Nr. 5

ESPRESSO "HALLELUJA" -FAIR-

100% Robusta

Für den fortgeschrittenen Espresso-Gaumen eignet sich dieser Espresso aus Kamerun mit seinem typischen Geschmack und einer natürlichen Süße im Abgang. Projekt „Kaffee-Direkt-Vermarktung“ in Schopfheim seit 1993.

[www.dikome-kamerun.de](http://www.dikome-kamerun.de)

Nr. 6

ESPRESSO "TURBO"

70% Arabica, 30% Robusta

Der perfekte Einsteiger-Espresso. Kräftig, würzig, säurearm. Klar und einfach strukturiert. Typisch italienisch!

Nr. 7

ESPRESSO "DIABOLO"

60% Arabica, 40% Robusta

Kräftiger, dunkel gerösteter Espresso, wie man ihn in Süditalien trinkt. Deutliche Röstaromen lassen ihn leicht herb erscheinen. Teuflich gutes Zeug ...

# Kaffeemischungen

## DER EMMENDINGER

100% Arabica

Unser Mildester!

Die besten Bohnen aus Brasilien. Samtweich, kaum Säure, dafür reichlich Geschmack, der Sie begeistern wird.

Nr. 21

## HOCHLAND EXCLUSIV

100% Arabica

Diese Mischung schmeckt einfach immer! Mittelkräftig und rund im Geschmack eignet sie sich für jede Zubereitungsart.

Nr. 22

## EMMENDINGER EXCLUSIV -BIO-

100% Arabica

Unser -Bio- Emmendinger ist etwas kräftiger als sein Namensvetter. Seinen Körper beschreiben wir als rund und mit seinen feinen, verspielten Aromen besitzt er schon genauso viele Liebhaber wie die milde Version.

# Pads

## KAFFEEPADS

Mittelkräftig, würzig, rund. Unser Kaffee für alle Gelegenheiten. Hergestellt aus unserem Hochland Exclusiv.

Inhalt: 16 Stück

## ESPRESSOPADS

Typisch italienisch, kräftig und säurearm. Auch als Kaffee lecker. Hergestellt aus unserem Turbo.

Inhalt: 16 Stück



# Sortenreine Kaffees

Nr. 10

MARAGOGYPE

"DIE ELEFANTENBOHNE"

100% Arabica

Sie lieben es exotisch? Hier kommt die größte Kaffeebohne der Welt! Unser Maragogype aus Nicaragua ist unvergleichlich mild und nussig und hat sehr harmonische Säuren. Sein Duft erinnert an frisch gebackenes Brot.

Nr. 11

MEXICO

100% Arabica

Ein Hochlandkaffee, der über eine ausgezeichnete Würze und einen fülligen Körper verfügt. Seine leichte Süße und die feinen Haselnusnoten machen ihn zu einem wahren Verführer.

Nr. 13

COSTA RICA

100% Arabica

Hier erwartet Sie ein sortenreiner Klassiker. rassig, temperamentvoll, schokoladig und säurearm mit einer angenehmen Würze verzaubert der Kaffee aus Costa Rica Kaffeekenner rund um den Globus.

Nr. 14

ÄTHIOPISCHER WALDKAFFEE

-BIO + FAIR-

100% Arabica

Ursprung sattl Äthiopien gilt als die Wiege des Kaffees. In den Wäldern Äthiopiens wächst dieser faszinierende, säurearme Kaffee. Mit seinem kraftvollen Körper und den außergewöhnlichen Noten wird sein Facettenreichtum von Bitterschokolade über erdig bis hin zu Nuancen von Rotwein beschrieben.

Nr. 15

ÄTHIOPIEN SIDAMO

100% Arabica

Ein weiterer Kaffee aus der Urheimat! Der Sidamo ist würzig und kraftvoll und bringt herrlich frische und fruchtige Akzente ins Spiel. Dieser gehaltvolle Kaffee mit deutlichen Schokonoten wird weltweit hoch geschätzt. Ein Muss für jeden Kaffeegenießer!

# Sortenreine Kaffees

Nr. 16

**KENYA KIGUTHA**

100% Arabica

Kaffee aus Kenya genießt rund um den Globus einen ausgezeichneten Ruf. Am Gaumen scheint er förmlich zu explodieren. Er ist kraftvoll und würzig mit feinen Zitronenaromen und einem Hauch bitterer Schokolade. Ein unglaublich vielfältiger Kaffee ...

Nr. 19

**DECAF**

100% Arabica

Die samtige Fülle und die feinen Aromen lassen einen fast vergessen, dass es sich hier um einen - durch das magenfreundliche CO<sub>2</sub>-Verfahren - entkoffeinierten Kaffee aus Kolumbien handelt.

**GUATEMALA „LAMPOCOY“ -BIO+FAIR-**

100% Arabica

Der direkt gehandelte Lagenkaffee der Kleinbauernkooperative Lampocoy hat einen großen Körper mit Noten von Karamell, Schokolade und Pekannuss und einem feinen Säurespiel. Der Lieblingskaffee von Christine, die die Kooperative im Februar 2014 zur Ernte selbst besucht hat.

[www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu)

**COLUMBIA**

**„TIERRA DE CAFÉ LOS ANDES“**

100% Arabica

Direkt gehandelter Plantagenkaffee von der Hacienda Claudina. Feinwürzig, fruchtig und harmonisch.

[www.tierra-cafe.com](http://www.tierra-cafe.com)

**RUANDA -FAIR-**

100% Arabica

Der kräftige, typisch vollmundige afrikanische Kaffee der Sorte Bourbon hat eine leicht malzige, sehr feine Note. Ein fair gehandelter Partnerschaftskaffee aus El Puento von der Kooperative Misozi. Diesen Kaffee verkaufen wir in Kooperation mit der Stiftung Brücke.

[www.stiftung-bruecke.de](http://www.stiftung-bruecke.de)

[WWW.MAHLWERKK.DE](http://WWW.MAHLWERKK.DE)

# KAFFEE & ESPRESSO



Mahlwerk

Westend 11  
79312 Emmendingen  
Fon 07641-954625

[info@mahlwerkk.de](mailto:info@mahlwerkk.de)  
[www.mahlwerkk.de](http://www.mahlwerkk.de)