

WIR STELLEN VOR: HUANGART KAFFEERÖSTEREI AUS REUTTE

HUANGART ist eine kleine Spezialitätenrösterei, die im traditionellen Trommelröstverfahren Kaffee schonend röstet. Ihr Fokus bei der Kaffeeauswahl liegt auf Qualität, Nachhaltigkeit und Fairness. Die Rösterei ist im idyllischen Reutte im Tiroler Außerfern, umgeben von atemberaubender Natur, beheimatet.

HUANGART sieht sich als Teil der Spezialitätenröstereien, die zum Ziel hat, eine Umkehr weg vom Massenprodukt Kaffee hin zu absoluten Spitzenkaffees voranzutreiben. Dies soll von der Pflanzung der Kaffeepflanze, Aufzucht, Ernte und Aufbereitung bis hin zur Röstung und Zubereitung des Kaffees geschehen. Die gesamte Herstellungskette soll zusammenwachsen und die Bedürfnisse aller Partner bestmöglich unterstützen.

HUANGART's Kaffees übertreffen in Qualität, Nachhaltigkeit und Fairness gewohnte Zertifizierungsstandards, da ein direkter Handel (Direkt Trade) mit den Farmern in den Ursprungsländern gesucht und gepflegt wird. Sie verzichten auf Bio- oder Fairtrade-Zertifizierungen und unterstützen ihre Farmer durch überdurchschnittliche Kaufpreise für ihre Rohkaffees.

huangart





HUANGART Kaffees

#2 Eine Espressomischung ausgewählter Kaffees aus den besten Anbaugebieten Brasiliens, Kolumbiens und Indiens. Hervorragend geeignet für Siebträgermaschinen genauso wie Vollautomaten. Neben der Zubereitung für Espresso auch bestens für alle milchhaltigen Rezepte sowie für einen runden Verlängerten geeignet – die perfekte Kaffeemischung für jede Anwendung!

1 kg EURO 14,90 netto

#4 Eine klassische Mischung aus ausgewählten Arabica-Sorten für den perfekten Caffé Creme mit einer kräftigen Crema, die den Kaffee auch zur Augenweide macht.

1 kg EURO 14,90 netto

#7 Für diesen Kaffee wurden die Lieblingskaffees von Simon Lingscheidt so kombiniert, dass ein höchst ausgewogener Espresso mit einem vollen Körper entstanden ist. Die Rohkaffees dieser Mischung stammen aus direktem Handel. Der Röster selbst trinkt diesen Kaffee am liebsten aus der Siebträgermaschine, denn dort spielt er seine Stärken am hervorragend aus!

1 kg EURO 17,-- netto

Jetzt bei Ihrem **Getränkefachgroßhändler A. Linzgieseder** erhältlich!