



Produktbeschreibung

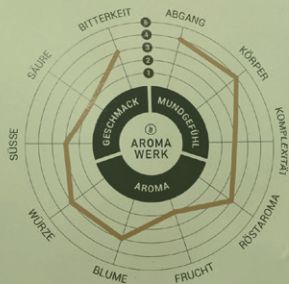
AROMAWERK #010



Inhalt

- 1 Kaffee-Rohbohnen
- 2 Beschreibung Röstkaffee
- 3 Zubereitung

#070



Röstkaffee ungemahlen

Röstgrad ● ○ ○ ○ ○

Haltbarkeit
mind. 12 Monate nach
Röstdatum, geröstet am:



Hersteller
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22, CH-3007 Bern

< MEHR PRODUKTINFORMATIONEN

250g 500g 1000g



SINGLE ORIGIN
SINGLE ORIGIN

Kaffee-Rohbohnen

Ave Fénix
Villa Rica, Peru



1

Ave Fénix

Rohkaffee

Gattung / Art	Robusta
Varietät	Robusta TR4-TR9
Erntezeit	September
Verarbeitung.....	Honey
Pflückmethode	Selektiv
Anbauhöhe (MüM).....	500–1'500
Zertifizierung.....	Bio-zertifiziert, DE-ÖKO-006

Cupping Notes	Cashewbutter, Schokolade, warme Gewürze, Karamell, schwarze Johannisbeere
---------------------	---



cumpa.de



cumpa.de

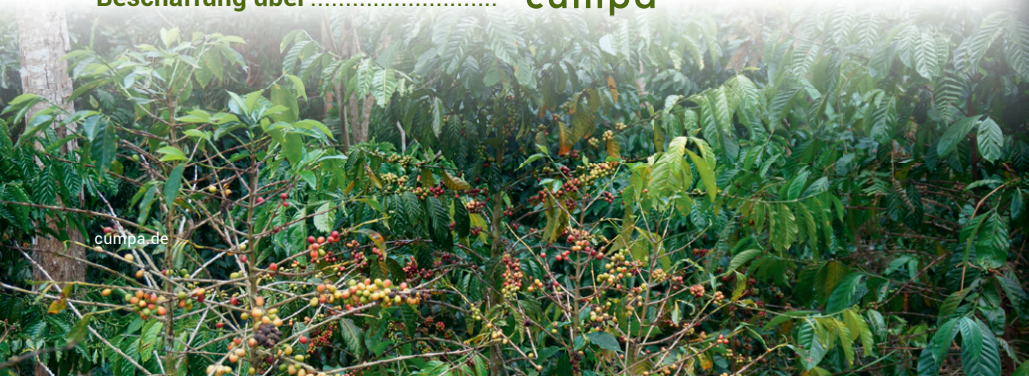
Ave Fénix

Ursprung

Land.....	Peru
Region.....	Junín Provinz
Länderei / Parzellen	Finca Ave Fénix
Stadt / Gemeinde.....	Villa Rica
Produzent.....	Don Sadler / Familie Marin
Kooperative	Cooperativa Agraria Cafetalera CEPRO Yanasha

→ [www.cumpa.de/origin-story/
cepro-yanasha/](http://www.cumpa.de/origin-story/cepro-yanasha/)

Beschaffung über



cumpa.de



Geodaten

-10.777259088125543,
-75.22482646231805

Ave Fénix

Don Sadler

ist Familienvater der Marins, die seit drei Generationen ihr Herzblut in Kaffee und die Unterstützung der Yanesha stecken. Auf der familieneigenen Finca «Ave Fénix» begann Sadler vor rund fünfzig Jahren mit dem Anbau, aus dem heute hochwertige Microlots von Arabica und Robusta entstehen. Die Familie setzt auf Innovationen wie Terra Preta, Varietätenentwicklung, besondere Fermentationen, Permakultur und moderne Trocknung. **Das «Organic Fine Robusta Lot» zeigt das Prinzip einer kreislauforientierten Produktion**, ganz im Sinn der Phönix-Legende.

Robusta erhält weltweit weniger Aufmerksamkeit als Arabica, und

über die Menschen hinter einem Drittel des globalen Kaffees ist wenig bekannt. In Peru gilt die Produktion offiziell als reiner Arabica-Anbau. Doch am Rand des Amazonas entstehen abseits der Statistiken jährlich einige Tonnen Canephora – ein Ergebnis der Pionierarbeit der Kooperative CEPRO Yanesha und der Yanesha-Community. Deren Lebensraum schrumpft seit der Kolonialzeit und dem Druck der Holzindustrie stark; Traditionen bestehen meist nur noch zu besonderen Anlässen. Dennoch bleiben sie dem Leben im und vom Wald treu.

In den 1980er Jahren litt die Region unter dem Bürgerkrieg. In dieser Zeit führte ein Regie-

rungsprojekt Café Canephora in die Community San Pedro de Pichanaz ein. Nur sechs Familien erhielten Schulungen und Saatgut; erst Jahrzehnte später wurden diese Pflanzen als Perus erste Fine Robusta erkannt. Die Ernte ist bis heute mühsam: lange Fussmärsche durch gefährlichen Amazonaswald, Flussüberquerungen und das Ritual, sich mit Walderde zu schützen, gehören dazu.

CEPRO Yanesha unter Führung der Familie Marin spielte bei der Wiederentdeckung und Förderung des Canephora eine Schlüsselrolle. **Qualitätskontrolle, Wissenstransfer, Identifizierung der Varietäten, Organic-Zertifizierung und die Vermarktung** wären ohne

sie kaum möglich gewesen. Gemeinsam mit cumpa verfolgen sie das Ziel, Fine Robusta in Peru zu etablieren – **durch direkte, transparente Vermarktung, faire Preise und die Förderung weiterer Qualitätsprojekte wie eines Q Robusta Processing Kurses**.

Da der Klimawandel Arabica zunehmend bedroht, steigt das Interesse an hochwertigem Robusta, einer Art, die erst 1895 beschrieben wurde. CEPRO Yanesha und ihre Partner leisten hier echte **Pionierarbeit und bringen diesen nachhaltigen Kaffee aus dem peruanischen Dschungel in die Spezialitätenwelt**.



Beschrieb Röstkaffee

Röstgrad
sehr hell

Profil
Ausbalanciert ohne Säure und
Frucht, mit ausgeprägtem Körper
und langem Abgang.

Aroma
Erdnuss

2

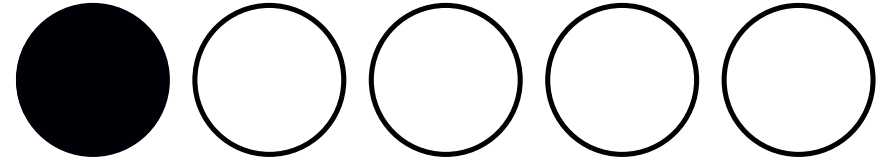
Röstgrade

Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. Daher ist die Bestimmung des gewünschten

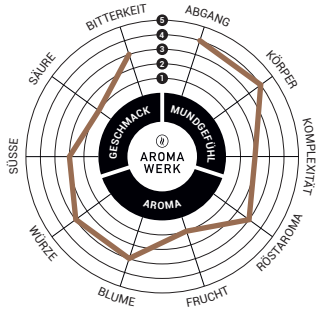
Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezepts. Wir bestimmen den Röstgrad anhand eines Farbmessgeräts und verwenden folgende Skala:

● ○ ○ ○ ○	sehr hell
● ● ○ ○ ○	hell
● ● ● ○ ○	mittel
● ● ● ● ○	dunkel
● ● ● ● ●	sehr dunkel

Röstgrad AROMAWERK #010



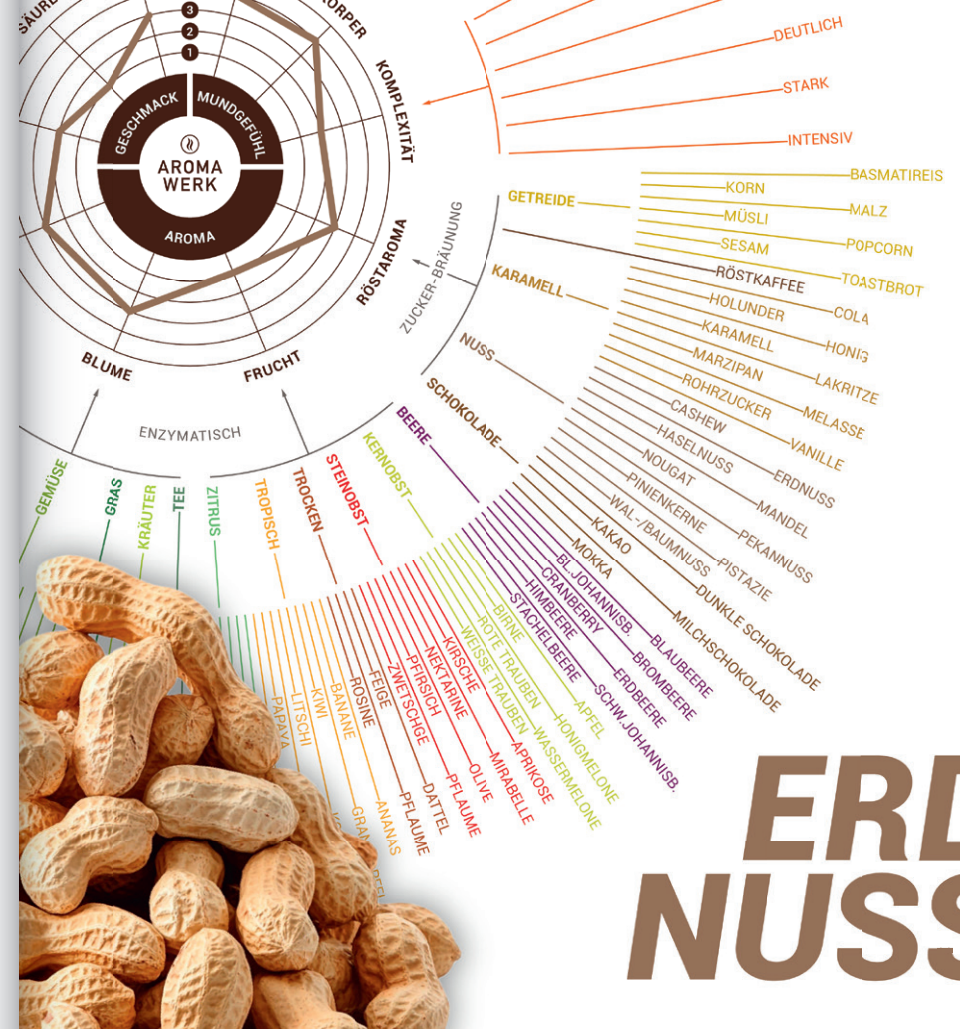
Profil



AROMAWERK #010 verfügt über einen ausgeprägten Körper mit langem Abgang und feinen Röstaromen, eine ausbalancierte Bitterkeit ohne Säure. Bei der Bewertung wurden Aromen wahrgenommen, die an Erdnuss erinnern.

Je nach Extraktionsart und Kaffeegetränk können Abweichungen im Geschmack, Mundgefühl und im Aroma entstehen:

→ **3** Zubereitung



AROMAWERK MAGAZIN

Erfahre mehr in unserem Magazin, wie wir unsere Kaffees rösten, beschreiben und verpacken.

Dabei nehmen wir dich mit in unsere Welt und zeigen, wofür wir stehen, welche Vision wir verfolgen und welche Geschäftsfelder wir bedienen.

→ www.aromawerk.ch/ueber-uns





Zubereitung

AROMAWERK #010 kann als runden Espresso und Milchgetränk zubereitet werden.

Die Extraktion funktioniert mit einer «Siebträgermaschine» sowie im «Mokka Express».

Die Zubereitung von

AROMAWERK #010



Kaffeeautomat



Siebträgermaschine



Mokka Express



French Press



Filter / Cold Brew



Espresso
kleine Tasse



Café Crème / Lungo
Americano / Tasse



Milchgetränke



#010
Booklet



Hersteller

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22 · 3007 Bern
kontakt@aromawerk.ch
+41 31 544 40 62

