

TURM KAFFEE CREMA



Diese exquisite Gourmetmischung eignet sich besonders für einen Café Crème mit aromatischer Fülle. Man erkennt sofort die würzigen Duftnoten der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas.

Durch die ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse kommen auch die fruchtigen Aromen des indonesischen Robusta-Kaffees mit einer Mandelnote so richtig zur Geltung.

Rohkaffees:

Costa Rica Arabica washed, **Brasilia** Arabica natural, **India** Malabar AA, **Indonesia** Java Robusta washed

empfohlene
Auslaufemperatur:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit: 18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

hell

Körper



TURM KAFFEE EDEL



Diese vorzügliche Gourmetmischung eignet sich besonders für einen ausgewogenen Café Crème. Man erkennt sofort die lieblichen und ausgewogenen Säuren der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabica-Bohnen. Der indonesische Sumatra-Robusta sorgt für einen fruchtig-würzigen Abgang und überzeugt jeden Kaffee-Geniesser!

Rohkaffees:

Honduras Arabica washed, Costa Rica Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesien Sumatra Arabica washed

empfohlene

Auslaufzeit:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

mittel

Körper



TURM KAFFEE KENNER



Aromatischer Kaffee aus dem zentralamerikanischen Hochland. Dank der javanesischen Robusta-Bohnen kräftig und würzig im Geschmack. Der TURM KAFFEE Kenner überzeugt mit seinem leichten Espresso-Charakter.

Rohkaffees:

Costa Rica Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesien Java Robusta washed

empfohlene

Auslaufzeit:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

mittel

Körper



TURM KAFFEE MOKKA



Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen herrlichen Espresso und einen aromatischen Café Crème. Die würzigen Aromen der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas, spiegeln eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse wider. Der intensive und gehaltvolle Abgang begeistert jeden Kaffeeliebhaber. Die indonesischen Robusta-Bohnen geben dem TURM KAFFEE Mokka seine kräftige Note.

Rohkaffees:

Honduras Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesia Sumatra Arabica washed, Indonesia Java Robusta washed

empfohlene

Auslauftemperatur:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



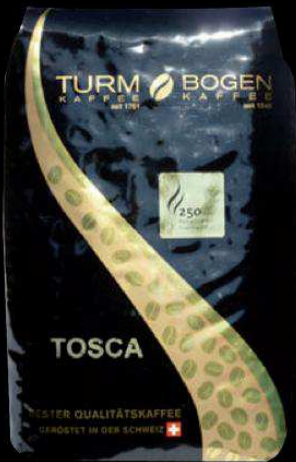
Röstung

mittel

Körper



TURM KAFFEE TOSCA



Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen typischen Espresso oder einen hervorragenden Cappuccino. Der gehaltvolle Körper der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas sowie die herrlich kräftigen, leicht nussigen Noten der Java Robustas sind für jeden Gourmet ein italienischer Kaffeegenuss vom Feinsten.

Rohkaffees:

Honduras Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesia Java Robusta washed

empfohlene

Auslaufzeit:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

dunkel

Körper



TURM KAFFEE COFFEINFREI



Dieser vorzügliche Kaffee eignet sich besonders für einen ausgewogenen Café Crème. Man erkennt sofort die lieblichen und ausgewogenen Säuren der südamerikanischen Arabicas. Der fruchtigwürzige Abgang überzeugt jeden Kaffee-Geniesser. Durch ein natürliches Verfahren wurde diesem Kaffee das Coffein entzogen.

Rohkaffees: Guatemala Arabica washed, India Parchment AA

empfohlene
Auslaufemperatur:

88°C





empfohlene

Extraktionszeit: 18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso 
Café Crème 
Filterkaffee 
French Press 

Intensität 
Bitterkeit 
Säure 
Röstung mittel
Körper 

TURM KAFFEE BIO MAX HAVELAAR



Dieser vorzügliche Kaffee eignet sich besonders für einen ausgewogenen Café Crème. Man erkennt sofort die lieblichen und ausgewogenen Säuren der südamerikanischen Arabica aus Peru. Der fruchtig-würzige Abgang überzeugt jeden Kaffee-Geniesser.

Rohkaffees:

Bolivien Arabica Bio Max Havelaar washed

empfohlene

Auslaufzeit:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

mittel

Körper



TURM KAFFEE LA TORRE



Diese Spitzenmischung eignet sich besonders für einen typischen Espresso oder einen hervorragenden Cappuccino. Der gehaltvolle Körper der hochwertigen, zentralamerikanischen Arabicas sowie die herrlich kräftigen, leicht nussigen Noten der Java Robustas sind für jeden Gourmet ein italienischer Kaffeegenuss vom Feinsten.

Rohkaffees:

Honduras Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesia Java Robusta washed

empfohlene

Auslaufzeit:

88°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Körper

Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

dunkel



GENTILE Caffè



Eine würzige Mischung verleiht diesem Kaffee eine rassige Note und eine samtweiche Crema. Die hervorragende Mischung für Café Crème und Espresso.

Kreiert für und serviert im St.Galler Trendrestaurant „Gentile“. Eine Mokkamischung nicht nur für die Gastronomie.

Rohkaffees:

Honduras Arabica washed, Brasilien Arabica natural, India Malabar AA, Indonesia Sumatra Arabica washed, Indonesia Java Robusta washed

empfohlene

Auslaufzeit:

89°C

empfohlene

Extraktionszeit:

18 bis 24 sec

Wasser:

pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5 - Wasserhärte 7° bis 8° DH

Tassenempfehlung

Espresso



Café Crème



Filterkaffee



French Press



Körper

Intensität



Bitterkeit



Säure



Röstung

mittel

