

DRINKS.

Stoll Kaffee Peru Bio 500g



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 755419 |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Zürich |
| Abfüller | STOLL KAFFEE AG, Austrasse 38, CH-8045 Zürich |
| Marke | stoll |
| Typ | Kaffeebohnen |
| Anwendung | für Espresso oder Lungo |
| Degustationsnotiz | Mittelstark mit Aromen von reifen Pflaumen, Vermicelli, dunkle Schokolade mit dezenten Marzipan-Noten. |
| Verkehrsbezeichnung | Kaffee |
| Details | 100 % Bio-Arabica aus Peru |
| Zutaten | 100 % Bio-Arabica aus Peru |
| Bio | Ja |



Beschreibung

Es ist bereits beinahe 100 Jahre her, dass die Firma Stoll Kaffee gegründet wurde - damals im Züricher Seefeld durch Oskar Stoll. Klein mag es angefangen haben, doch wurde Stoll sehr schnell für seinen hervorragenden Kaffee bekannt. Entsprechend brauchte es grössere Geschäftsräume, sodass Stoll in den 1970er Jahren an den Manesseplatz umzog. Leidenschaftlich wurde das Unternehmen innerhalb der Familie geführt - eine Generation übernahm es nach der anderen. 2011 sollte sich dies ändern, als Familie Amann einzog. Am Qualität des Kaffees hat sich nichts geändert und damals wie heute wird das Unternehmen nach seinen Prinzipien weitergeführt. Neben Kaffee kann man bei Stoll sogar an Baristakursen teilnehmen.

Die Sorte 'Peru' besteht zu 100 % aus Bio-Arabicabohnen von der kleinen Farm 'El Corazon', die Herrn

Carloman Carranza Montenegro gehört. Ursprünglich wurde sie zur Viehzucht verwendet, bis Carloman sich für den Kaffeeanbau entschied. Für Peru etwas untypisch, werden die frisch geernteten Kaffeebohnen trocken verarbeitet. Das bedeutet, dass die Bohne mit der ganzen Kirsche getrocknet wird. Die perfekte Lage, der Boden und die spezielle Verarbeitung verleihen ihm raffinierte Aromen von reifen Pflaumen, dunkler Schokolade und sogar einem Hauch Marzipan.