

DRINKS.

Stoll Kaffee Napoli 250g



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	795813
Herkunftsland	Schweiz
Region	Zürich
Abfüller	STOLL KAFFEE AG, Austrasse 38, CH-8045 Zürich
Marke	stoll
Typ	Kaffeebohnen
Anwendung	für Espresso, Café Latte, Cappuccino
Degustationsnotiz	Kräftige Struktur mit Aromen von Kakao, Haselnüssen und Noten von Zedernholz.
Verkehrsbezeichnung	Kaffee
Details	60 % Arabica, 40 % Robusta
Zutaten	60 % Arabica-Bohnen aus Zentral-, Südamerika und Ostafrika 40 % Robusta-Bohnen aus Indien Dunkel geröstet (etwa 30 Minuten) für ein vollmundiges Aroma mit Kakao- und Haselnussnoten sowie einem würzigen, zedernholzartigen Abgang



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.

Der Napoli besteht als stärkster Espresso von Stoll zu 60 % aus Arabica und 40 % aus Robusta. Kräftig in seiner Struktur zeigt er sich von der Kakao-Seite mit Aromen von Haselnüssen und einem Hauch Zedernholz.