



SIGISMUND BIO-KAFFEE



SIGISMUND BIO-KAFFEE: HERKUNFT UND QUALITÄT

Sigismund wird in naturbelassenen Bestandswäldern im Norden von Peru auf einer Höhe von 1.200 Meter angebaut. Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand. Beim sogenannten Picking suchen die Kaffeebauern von Hand die besten, bereits reifen Kaffeeirschen heraus und pflücken nur diese. Alle unreifen Früchte verbleiben am Baum und werden bei der nächsten Ernterunde nach etwa 14 Tagen nochmals begutachtet. Bei dieser schonenden Erntemethode kommt es lediglich in geringem Umfang zu Verletzungen der Pflanzen und die gewonnene Qualität unterscheidet sich grundlegend von einer maschinell geernteten Kaffeebohne. Durch die besondere schattige Lage unserer peruanischen Kaffeefelder läuft der Wachstumsprozess der Pflanze langsam ab und somit haben unsere Früchte alle Zeit, die sie brauchen, um die höchste Qualitätsstufe zu erreichen.

ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH NICHT STREITEN

Auf diese Weise erreichen unsere Bohnen eine einzigartige Geschmacksintensität. Die Bildung von Zucker während der Reifung der Kirsche sorgt für eine einzigartige natürliche Süße mit einem feinen, fruchtigen, an Schokoladennoten erinnernden Geschmacksbild in der Tasse. Sigismund Bohnen werden bei geringen Rösttemperaturen und einer gegenüber dem Standard längeren Röstdauer über einen Zeitraum von 23 Minuten schonend aufbereitet. Durch das aufwendige Trommelröstverfahren können unerwünschte Frucht- und Aromastoffe vermieden werden und

unser Sigismund entfaltet seinen charmanten Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt.

Der für den Sigismund typische mild-cremige Charakter erfordert eine Röstung in kleineren Mengen. Auf diese Weise können wir eine beständige frische Qualität garantieren und unsere KundInnen zuverlässig auf höchstem Niveau verwöhnen. Sigismund ist als ganze Bohne oder frisch gemahlen erhältlich.

FÜR JEDEN GESCHMACK: ESPRESSO, FILTER, GANZE BOHNE UND GEMAHLEN

Für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Espresso-Trinker haben wir die Espresso-Röstung entwickelt. Die Filter-Röstung hingegen kommt den Bedürfnissen des anspruchsvollen Filterkaffee-Liebhabers entgegen. Dabei können Kaffee-Fans zwischen bereits fein gemahlenem Kaffee oder ganzer Bohne wählen. Sigismund erlaubt Experimente, sie sind aber kein Muss. Die besten Baristas Österreichs haben diese Mischungen fein abgestimmt und sorgfältig zusammengestellt.

100 % ARABICA IN ZERTIFIZIERTER BIO-QUALITÄT

Die Herkunft dieses sortenreinen 100%igen Arabica-Kaffees aus nachhaltigem Bio-Anbau wird seit dem Jahr 2002 im Rahmen von jährlichen Audits von „Austria BIO Garantie“ unter der Nummer 4-01558.2011 zertifiziert.



250G

SIGISMUND BIO-KAFFEE FILTERKAFFEE GANZE BOHNE

Gemahlener Bio-Kaffee für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Filterkaffee-Trinker.



250G

SIGISMUND BIO-KAFFEE ESPRESSO GANZE BOHNE

Die ganze Expressobohne für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Espresso-Trinker.



250G

SIGISMUND BIO-KAFFEE FILTERKAFFEE GEMAHLEN

Gemahlener Bio-Kaffee für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Filterkaffee-Trinker.



250G

SIGISMUND BIO-KAFFEE ESPRESSO GEMAHLEN

Gemahlener Bio-Kaffee für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Espresso-Trinker.