



Espresso Gorilla Super Bar Crema - Ganze Bohnen

155658

Die Superbar Crema ist eine köstliche Mischung aus Arabica- und Robustabohnen und ein echter Jörges-Klassiker – sie vereint alles, was die Kaffeephilosophie von Kaffee Jörges ausmacht: sorgfältig ausgewählte Bohnen, einen vollmundigen und kräftigen Geschmack und eine einfache Zubereitung.



PRODUKTDDETAILS

Durch ihre mittelstarke Röstung entwickeln die Bohnen dieser Mischung ein angenehm-intensives Aroma, welches noch lange auf der Zunge verbleibt – eine meisterhafte Arabica-Robusta-Mischung, kunstvoll geröstet für ein intensives, schokoladiges und nussiges Aroma mit einer dezenten Honignote. Besonders die Nussnuancen zeigen sich im Abgang noch einmal besonders und schmeicheln dem Gaumen. Der Superlativ ist also berechtigt. Diese Bohnen sind alles, aber kein gewöhnlicher Kaffee – und das zeigt sich nicht zuletzt an einer besonders stabilen und schaumigen Crema, die bis zum letzten Schluck für ein Espresso-Erlebnis wie in Italien sorgt.

Allrounder-Qualitäten, denn er schmeckt nicht nur hervorragend als Espresso, sondern eignet sich dank seines intensiven Aromas außerdem fantastisch als Basis für Cappuccino, Latte macchiato oder Milchkaffee. Zubereitet werden kann der Gorilla Superbar Crema sowohl in der Siebträgermaschine als auch im Vollautomaten. Charakteristisch für ihn ist eine besonders geschmeidige, rehbraune Crema, die den Kaffee außerordentlich köstlich macht.

Geschmacksprofil

- Noten: Schokoladig, beerig, nussig, honigartig
- Geeignet für: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait
- Intensität: hoch, 8/10
- Röstung: dunkel
- Säure: niedrig, 2/5

Spezifikationen

Produktattribute

EAN:	4039398111186
Herstellernummer:	FF01GOSB
Produkt Gewicht:	1.0 kilogramm
Stk. pro Überkarton:	6 Stück