

GENUSS
IN HANDARBEIT
VEREDELT



V

VEREDELUNG VON
QUALITÄTSPRODUKTEN AUS
AUSGESUCHTEN ROHSTOFFEN

DELMUNDO: KAFFEE-MANUFAKTUR

Edle Kaffeebohnen aus klimatisch reizvollen Anbaugebieten und besonderen Anbauprojekten, eine hohe Röstqualität und soziale Nachhaltigkeit zeichnen die Kaffees aus der Delme-Kaffeemanufaktur aus. So wie die geographische Lage der Anbaugebiete, das Klima und die Art des Anbaus einer Kaffeepflanze ihre Persönlichkeit verleihen, so gibt der Röster und die Art des Röstverfahrens den Bohnen ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter. Die Kaffeebohnen unserer Ganderkeseer Manufaktur werden nach Delme-Genussvorgaben im traditionellen Langzeittrommelröstverfahren von Hand veredelt. Die niedrige und schonende Rösttemperatur von 200° C röstet dabei die Säuren aus den Bohnen. So wird das unvergleichbare

Kaffeearoma herausgebildet und unser Kaffee besonders bekömmlich. Röstung für Röstung entstehen hochwertige Spezialitätenkaffees auf höchstem handwerklichen Niveau.

Von Menschen mit erhöhtem Unterstützungsbedarf und ihrer Gruppenleitung werden sie mit Sorgfalt und Begeisterung gemahlen und verpackt.



Um sicherzustellen, dass unser Kaffee immer frisch und aromatisch ist, rösten wir regelmäßig kleinere Mengen. Nach dem Röstvorgang werden die Bohnen umgehend in Aromaschutzverpackungen eingeschweißt. Hier kann der geröstete Kaffee sein volles Aroma entfalten. Durch diese Vorgehensweise ist die Qualität und Frische des Kaffees nach der Röstung noch monatelang gewährleistet.

Durch den Kauf unserer Kaffees fördern Sie die Teilhabe von Menschen mit Behinderung und unterstützen nachhaltige Kaffee-Anbauprojekte.

CAFÉ TEYUNA



Noten von Schokolade, Erdnuss und Honig finden sich in diesem leicht fruchtigen 100% Arabica-Röstkaffee mit cremigem Körper. Die Bohnen zu diesem Kaffee werden vom Indianerstamm der Kogi in Höhen von 800 bis 1700 Metern in der kolumbianischen Sierra Nevada de Santa Marta nachhaltig und ohne den Einsatz von Pestiziden oder künstlichem Dünger angebaut und in unserer Manufaktur schonend veredelt. Die Bezeichnung „Teyuna“ ist der indigene Name für die Ciudad Perdida, eine der größten wiederentdeckten präkolumbischen Städte Südamerikas. Sie liegt in der Sierra Nevada, dem höchsten Küstengebirge der Welt und in den Augen der Kogi-Indianer der Ort der Schöpfung allen Seins. Die Kogi leben im Einklang mit der Natur, betrachten sich selbst als Hüter der Erde und verbinden den Kaffee-Anbau mit spirituellen Handlungen. Ihre Kaffeepflanzen wachsen mitten im Wald zusammen mit anderen Bäumen und Pflanzen. Wir bieten den Café Teyuna fertig gemahlen (mittlerer Mahlgrad) für die Zubereitung in der Kaffeemaschine oder mit dem Handfilter sowie als ganze Bohne – zum Selbermahlen und zur Zubereitung ganz nach Ihrem Geschmack.

Teyuna (ganze Bohne/gemahlen)	250 g	7,50 €
-------------------------------	-------	--------

KAFFEE DER VIELFALT

Der Kaffee der Vielfalt ist ein klassischer Röstkaffee mit wenig Säure, der durch seinen runden Geschmack und ein feines Aroma überzeugt. Unsere 100% Arabica-Mischung besteht aus fünf hochwertigen Kaffeesorten aus Indien, Honduras, Kolumbien, Brasilien und Nicaragua. Sie wird im traditionellen Langzeittrommelröstverfahren schonend veredelt.

Vollautomat:

Unsere Variante „Vollautomat“ ist perfekt auf diese Zubereitungsart abgestimmt.

Vielfalt (ganze Bohne)	250 g	5,60 €
Vielfalt (ganze Bohne)	500 g	10,49 €

Aufbrühen:

Unsere Variante „Zum Aufbrühen“ eignet sich gemahlen (mittlerer Mahlgrad) wunderbar für die beliebte und traditionelle Art des Kaffeekochens in der Kaffeemaschine oder mit dem Handfilter. Als ganze Bohne können Sie ihn selber mahlen und beispielsweise in Ihrer French Press zubereiten.

Vielfalt (ganze Bohne/gemahlen)	250 g	5,60 €
Vielfalt (ganze Bohne/gemahlen)	500 g	10,49 €



KENYA KAHAWA

Unsere Kaffees schmecken im Café wie bei Ihnen zuhause.



Unser Kenya Kahawa (Kahawa = Suaheli für „Kaffee“) ist ein intensiver und fruchtiger Röstkaffee, mit herbem Abgang aus dem Kedovo-Kaffee-Projekt. Das Projekt fördert den nachhaltigen Kaffeeanbau in den Anbaugebieten der Zentralprovinz in Kenia. Dabei übernimmt der Kedovo e. V. die Schulung der ortsansässigen Bauern, die Einrichtung eines Kaffee-Qualitätstestzentrums und Unterstützung bei der Selbstvermarktung. Der aromatisch-geschmackvolle Kaffee resultiert aus dem Anbau auf rotem, mit Vulkanmineralien angereicherter Boden und einem mäßigen Niederschlag während des ganzen Jahres auf einer Höhe von ca. 1750m über Normalnull. Dieser 100% Arabica-Röstkaffee wird im schonenden Langzeittrommelröstverfahren veredelt. Den Kenya Kahawa erhalten Sie fertig gemahlen (mittlerer Mahlgrad) für die Zubereitung in der Kaffeemaschine oder mit dem Handfilter sowie als ganze Bohne zum Selbermahlen und Ihre Lieblingszubereitungsart.

Kenya (ganze Bohne/gemahlen)	250 g	6,50 €
Kenya (ganze Bohne/gemahlen)	500 g	12,50 €



ESPRESSO UNO

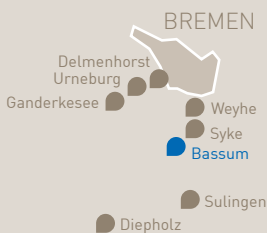
Unser Espresso Uno ist ein leichter Espresso, mit feinen Geschmacksstrukturen und bietet Esspressogenuss in höchster, handwerklicher Vollendung.

Unsere 100% Arabica-Mischung wird im traditionellen Langzeittrommelröstverfahren schonend veredelt.

Wir bieten diesen Espresso in der ganzen Bohne, beispielsweise für den Vollautomaten, oder gemahlen (feiner Mahlgrad) zur Zubereitung im Siebträger oder in der Herdkanne.

Uno (ganze Bohne/gemahlen)	250 g	5,90 €
Uno (ganze Bohne/gemahlen)	500 g	10,90 €





Die Kaffees der Delme-Kaffeemanufaktur sind erhältlich in den lokalen delmeshops in Bassum, Delmenhorst, Ganderkesee, Diepholz und Weyhe sowie im Onlineshop unter www.delme-shop.de. Genießen können Sie unsere Kaffees auch im Café und Bistro Delcasy in Syke und im dw-Bistro in Bassum.

Sie möchten den Delmundo-Kaffee selbst in Ihrem Haus ausschenken oder verkaufen? Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.