

ALTOMAYO®
– seit 1998 –

Organic Espresso Peru, Bohnen, 1000g

*Kräftig mit hervorragender Crema...der Organic Espresso von
Altomayo. Der Kräftige!*



Artikelnummer 0010	GTIN-Stück 4 250354 800108	GTIN-Verpackung 4 250354 800290	eco-ID 93100	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Altomayo

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Allgemeines

Peruanische Kleinbauern pflegen die Kaffeepflanzen und ernten die edlen Arabica-Bohnen unter idealen klimatischen Bedingungen in den entlegenen Höhen der peruanischen Anden. Wohlbehütet mit viel Zeit und Ruhe wachsen sie dort von der Sonne verwöhnt in reinsten Bio-Qualität. Nach der schonenden Veredlung entfalten die Arabica-Bohnen ihr unnachahmlich feines Aroma und einen vollen, runden, harmonischen Geschmack.

Besonderheiten

Erleben Sie einen kräftigen, sortenreinen nach italienischer Art und Rezeptur gerösteten Espresso mit edlem Geschmack und feiner Crema. Die Verwendung von 100% Hochland-Arabica und die schonende Langzeitröstung machen ALTOMAYO Espresso zu einem besonderen Hochgenuss.

Der ideale Espresso für Kaffeeliebhaber.

Kurzbeschreibung

Organic Espresso ganze Bohnen

Erleben Sie einen kräftigen, sortenreinen nach italienischer Art und Rezeptur gerösteten Bio-Espresso mit edlem Geschmack und feiner Crema. Die Verwendung von 100 % Hochland-Arabica und die Langzeitröstung machen ALTOMAYO Espresso zu einem besonders intensiven Hochgenuss.

Der ideale Espresso für Kaffeeliebhaber. Mit reduzierten Bitterstoffen und einzigartigem, vollen und kräftigen Geschmack.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dieser Espresso ist bestens geeignet für die Rezeptideen Latte Macchiato, Coffee Sour und viele weitere.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

trocken und kühl aufbewahren; um das Aroma nach dem Öffnen der Packung zu bewahren - am besten luftdicht verschliessen

Verarbeitungshinweis

Mit reduzierten Bitterstoffen und einzigartigem, vollen und kräftigen Geschmack.

Herstellung

schonende Langzeitröstung



Artikelnummer 0010	GTIN-Stück  4 250354 800108	GTIN-Verpackung  4 250354 800290	eco-ID 93100	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Peru

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutatenlegende Data NatuRe

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Zutatenlegende Freitext

100% Arabica Bohnen

Allergiehinweise

zutreffend: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt

Weitere Eigenschaften
vegan ✓
vegetarisch ✓
alkoholfrei ✓
Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Peru
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Verarbeitungsweise	geröstet
Darreichungsform	Beutel
Koffeinangabe	koffeinhaltig
Eigenschaften Kaffee	ganze Bohne

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039

ALDOMAYO®
– seit 1998 –

Organic Espresso Peru, Bohnen, 1000g

*Kräftig mit hervorragender Crema...der Organic Espresso von
Altomayo. Der Kräftige!*



Artikelnummer 0010	GTIN-Stück  4 250354 800108	GTIN-Verpackung  4 250354 800290	eco-ID 93100	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases..... Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Röstkaffee Bohnen
Inverkehrbringer..... Premium Foods GmbH, Bielefelder Straße 4, D-10709 Berlin;
info@premiumfoods.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@premiumfoods.de

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 1,000 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... voller und kräftiger Geschmack