

Tabelle 1

Kaffee / Espresso			Metropol Kaffee Veredelung					
Sorte	Beschreibung	Zertifizierung	Röstgrad (1=hell 5=dunkel)	Zubereitung:	250g	1000g	Vorratspaket 2 x 2 Kg	Vorratspaket 5 x 1 Kg
<b>FILTER</b>	Zartbitter Kakao mit Waldbeeren und floralen Noten. Belebende Fruchtsüsse. 100% Arabica	75% Bio	2	Filter, Aeropress	5,90 €	22,00 €	40,00 €	95,00 €
<b>CREMA</b>	Feine Würze, schöne Süsse, satte Kakaonoten, angenehmer Nachgeschmack. 90% Arabica & 10% Robusta	10% Bio-Dynamisch	3	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	5,90 €	22,00 €	40,00 €	95,00 €
<b>ESPRESSO</b>	Dunkle Schokoladen Emulsion mit Fruchtnoten von Orange und Pfirsich werden transformiert in Vollkörper-Nougat. 85% Arabica & 15% Robusta	25% Bio & Bio-Dynamisch	4	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	5,90 €	22,00 €	40,00 €	95,00 €
<b>Espresso Arabica</b>	Dunkler Kakao, Mandel, Aprikose, Cremig	Nein	4	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	7,50 €	29,00 €	50,00 €	130,00 €
<b>Espresso Dynamico</b>	Vollmilchschokolade, Macadamia, Karamell, Aprifkose	100% Bio-Dynamisch	3	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	7,50 €	29,00 €	50,00 €	130,00 €
<b>Kolumbien - Antioquia</b>	Fincas Tarso / Pfirsich, Mango, Zartbitterschokolade, voller Körper	Nein	4	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	7,50 €	29,00 €		
<b>Indien - Chickmanglour</b>		100% Bio-Dynamisch	5	Herdkanne, Siebträger, Vollautomat	5,55 €	25,50 €		