



# Koffie Lijst





# Inhoud

Milde Koffies	2
Sterkere koffies	3
Espresso Koffies	4
Exclusieve Koffies	5

## Milde Koffies

Opschenken: Alle manieren van koffie zetten

Naam	Origine	Beschrijving
<b>Costa Rica HTM Tournon Estate</b>	Oorsprong Costa Rica, Origine koffie.	Zachte koffie met een rijke volle smaak en een zachte nasmaak.
<b>Santos Decafëine</b>	Braziliaanse mengeling, 100% Arabica.	Zeer zachte en milde cafeïne vrije koffie
<b>Mokka van Arabië</b>	Een mengeling van 100% Arabica origines.	Medium gebrand, een koffie met een volle uitgebalanceerde smaak. Een mix van een milde smaak en bittere afdrank.
<b>Brazil São Bento</b>	Oorsprong Brazilië, Origine koffie.	Een uitgebalanceerde smaak, zoet en noten. Met een aangename blijvende nasmaak.
<b>Maragogype Colombia</b>	Oorsprong Colombia, 100% Arabica.	Milde en zuur arme koffie. Lekker volle koffie smaak... om te genieten...
<b>Dessert Koffie</b>	Een mengeling van 100% Arabica	Zachte mengeling. Aangename koffie voor heel de dag.
<b>Honduras Monte Cristo Estate</b>	Oorsprong Honduras, Origine koffie.	zachte koffie met speciale unieke smaak.
<b>Bergkoffie</b>	Mengeling van Costa Rica HTM en Guatemala Antigua Pastores.	Zachte volle koffie met een pittige smaak.
<b>Colombia San Augustin</b>	Oorsprong Colombia, Origine koffie.	Lekker volle koffie, mild gebrand. Middelmatic sterk. Colombia's beste koffie.
<b>Costa Rica Caracolli</b>	Oorsprong Costa Rica, Origine koffie.	Deze koffie boon bevat van nature minder zuren en minder cafeïne. Volle ronde smaak, goed alternatief voor decafeïne koffie. Harder gebrand daardoor ook geschikt in het Bialetti espresso potje.
<b>Colombia Supremo Popayan</b>	Oorsprong Colombia, Origine Koffie. Een speciale koffie die op grotere hoogte wordt verbouwd, 1450 - 1650 meter.	Een middelmatic sterke koffie met een volle body. Een licht zoete koffie met de smaak van amandelen en zachte zuren.
<b>Colombia Kachalu (BIO) Nieuw</b>	Oorsprong Colombia, Bio Koffie. Een Coöperatie die koffie wil verbouwen met respect voor natuur en dier.	Biologisch gecultiveerde koffie uit de bergen van het Atlantische regenwoud. Een zachte, zoete koffie met aardse tonen. Een koffie om te genieten...

## Sterkere koffies

Opschenken: Alle manieren van koffie zetten

Naam	Origine	Beschrijving
<b>Peru Tunki (BIO)</b>	Oorsprong Peru, Andes gebergte. Biologisch gecultiveerde koffie.	De koffie rijpt in de schaduw en wordt gewassen met bron water, waarna hij in de zon droogt. Een volle koffie met een lichte bloemige en chocolade achtige smaak.
<b>Costa Rica Tarrazu</b>	Oorsprong Costa Rica, Origine koffie.	Een aangename koffie met een uitzonderlijk harmonieus aroma. Een volle body coffee met milde zuren.
<b>Kenya AA</b>	Oorsprong Kenya, origine koffie.	Een volle koffie met een lichte bloemige en chocolade achtige smaak.
<b>Guatemala Antigua Pastores</b>	Oorsprong Guatemala, Origine koffie.	Uitgebalanceerde koffie met een pittige smaak. Medium sterk.
<b>EL Salvador Pacamara</b>	Oorsprong El Salvador, Origine koffie.	Stevige volle Koffie met een uitgesproken smaak.
<b>Ethiopië Yirgacheffe</b>	Oorsprong Ethiopië, 100% Arabica.	Typisch Afrikaanse koffie. Unieke smaak, uitgesproken aroma met een scherpte.
<b>Ethiopië Mocca Harrar</b>	Oorsprong Ethiopië, Origine koffie.	Stevige volle koffie met een nasmaak van zwarte bes.
<b>Cuba Turquino</b>	Oorsprong Cuba. Origine koffie.	Een sterkere koffie met een unieke smaak en een lange afdronk. Voor de liefhebbers van volle aroma's en sterkere koffie.
<b>Mexico Chiapas Reserva Nieuw</b>	Oorsprong Mexico, 100% Arabica	Een sterkere koffie met een zoete noten en karamel smaak.
<b>Sumatra Toba</b>	Oorsprong Sumatra, Origine koffie.	Een volle koffie met een fruitig en bloemig aroma, licht pikante smaak.
<b>Rainforest Brazil Cerrado Fazenda Cachoeirinha</b>	Oorsprong Brazilië, Rainforest Alliance, Origine koffie.	Sterkere koffie smaak, vol van aroma. Mogelijk om mokka / espresso van te maken.
<b>Volcán Barú Boquete Panama</b>	Oorsprong Boquete Panama, Origine koffie.	Gourmet Koffie met een bloemige, chocolade achtige smaak een echte aanrader. Aanbevolen in French Press en minstens 8 minuten laten trekken.
<b>Colombia Medellin</b>	Oorsprong Colombia 100% Arabica, Bourbon & Typica gemengd.	Stevige volle koffie met een romige smaak en lichte bessen toets. Een koffie met een aangename afdronk.

## Espresso Koffies

Opschenken: Espresso machine, Bialetti espresso potje.

Naam	Origine	Beschrijving
<b>Espresso D'Essentie</b>	Oorsprong Indonesië.	Een mokka koffie met volle body en aangename afdrank. Een koffie vol van smaak om heel de dag door te drinken.
<b>Blue Star Espresso</b>	Oorsprong Indonesië. 85% Arabica + 15% Robusta De Arabica bonen worden zon gedroogd.	Een Indonesische espresso mengeling. Een volle body espresso met een zoete, bloemige en kersen smaak. Medium donker gebrand, medium sterk.
<b>Espresso Diamond</b>	Espresso mengeling van Origines en Vietnam Robusta.	Medium donker gebrand. Een typisch Cubaanse mengeling, afgeronde smaak met een lichte rokerige toets.
<b>Espresso Hoog</b>	Frans Italiaanse espresso mengeling, 100% Arabica.	Sterke espresso soort, donker gebrand. Ook geschikt voor Cappuccino en (Latté) koffie verkeerd.
<b>Espresso Siciliano</b>	Mengeling van origines; Brazilië, Guatemala, Ethiopië Yirgacheffe, Indian Mysore.	Typisch Italiaanse Espresso. Sterk, licht fruitig, erg romig met medium body.
<b>Espresso Majoré</b>	Espresso mengeling, 80% Arabica en 20% Robusta.	Sterkste espresso, volle body met een romige smaak.
<b>Rainforest Brazil Cerrado Facenda Cachoeirinha</b>	Oorsprong Brazilië, Rainforest Alliance, Origine koffie.	Deze koffie is geen espresso soort, maar geeft de mogelijkheid om mokka / espresso van te maken. Sterkere koffie smaak, vol van aroma. Verassend lekkere koffie.
<b>Ethiopië Mocca Harrar</b>	Oorsprong Ethiopië, origine koffie.	Stevige volle koffie met een nasmaak van zwarte bes. Een echte dessert koffie om te genieten na een lekkere maaltijd. Beste manier van opschenken: Bialetti espresso potje.

## Exclusieve Koffies

Naam	Origine	Brewing Methode	Beschrijving
<b>Jamaica Blue Mountain</b> <b>Terug in stock!</b>	Oorsprong Jamaica, 100% Arabica.	Alle manieren van koffie zetten. Beste manier: French Press en Goudfilter.	Volle koffie, weinig zuren. Uitgeroepen tot de beste koffie ter wereld!
<b>Mocha Yemen Matari</b>	Oorsprong Jemen, Origine koffie	Alle manieren van koffie zetten. voorkeur voor espresso wijze	Een van de oudste koffieplanten ter wereld, met zijn oorspronkelijke unieke smaak. Een intense en sterkere koffie met vol en lekker koffie aroma. Een unieke beleving, ervaring om te genieten van zuivere en intense koffie!
<b>India Monsooned Malabar</b> <b>Altijd op stock</b>	Oorsprong India. Exclusieve koffie.	Alle manieren van koffie zetten.	De koffiebossen worden bloot gesteld aan de vochtige zilte moesson regen. Dit proces wordt gebruikt om de zuren uit de boon te wassen en geef zijn unieke zilte smaak. Een rijk en aards aroma met een zilte, zoute toets. uitzonderlijke koffie met een verrassende aangename maar aparte smaak.
<b>Cuba Specialty</b>	Oorsprong Cuba, 100% Arabica	Alle manieren van koffie zetten. voorkeur voor espresso wijze.	Een volle koffie met weinig zuren, milde aangename koffie met honing en noten smaak. Een Serrano Superior koffie boon.
<b>Australian Skybury</b>	Oorsprong Australië, Exclusieve koffie.	Alle manieren van koffie zetten.	Een middelmatig sterke koffie met de zoete smaak van karamel en honing. Een uitzonderlijke rijke koffie met milde afdronk. Een kwaliteitskoffie voor de fijn proevers.
<b>Hawaii Kona Extra Fancy *</b>	Oorsprong Hawaii, Superieure kwaliteit.	Alle manieren van koffie zetten.	Een mildere koffie met weinig zuren. Een uitgebalanceerd aroma met lichte citrus toets. Een evenwichtige koffie, met een unieke smaak. Hawaii Kona koffie is een superieure kwaliteit koffie.

\* NIET VOORRADIG.