

RARE SORTEN

Chic holt sich den Kick mit Grand Cru Kaffee

Ein guter Espresso in der Tasse, das ist Italien-Feeling pur. Und manchmal schmeckt er in München sogar um einiges besser als in einer Allerweltsbar bei unserem europäischen Nachbarn. Das liegt nicht nur an den vielen Baristas hinter der Theke, sondern auch am HOCHWERTIGEN GRUNDMATERIAL, das von Kaffee-Kennern wie „Grenzgänger“ (www.markus-daiser.de) in Haidhausen und aus eigenen Röstereien wie „Vee's“ aus München oder Supremo in Unterhaching stammt.



Foto: Supremo



Bei SUPREMO hat sich die Familie Braune dem Espresso verschrieben. Ihre KAFFEERÖSTEREI zählt laut „Feinschmecker“ zu den BESTEN DEUTSCHLANDS, mit der größten Sortenvielfalt seltener Grand Cru Kaffees europaweit. Die Röster von Supremo sind davon überzeugt, dass keine Maschine eine TRADITIONELLE RÖSTART UND EINEN GUTEN RÖSTMEISTER ersetzt. Auf der Suche nach den besten und rarsten Kaffeesorten werden viele erstklassige Anbaugebiete in Lateinamerika, Afrika, der Karibik, Indien und den Inseln der Pazifikregionen unter die Lupe genommen.

Bei den CUVEÉ KREATIONEN VON SUPREMO sowie den sortenreinen Spezialitäten kommen Hochland-Kaffeebohnen zum Einsatz. Die Kaffee-Familie legt GRÖSSTEN WERT AUF HOHE UND GLEICH BLEIBENDE QUALITÄT. Alle Kaffees lagern in einem europaweit einzigartigen Rohkaffee-Humidor. Hier ruht der grüne Rohkaffee im perfekten Klima - dunkel, kühl, frisch und feucht in sorgfältig bewegter Luft - bis zur Bestellung. Wenn der Rohkaffee dann in die Rösttrommel kommt, ist er PERFEKT GEREIFT. Zudem wurde ein eigenes Kaffeelabor eingerichtet. Dort werden kleine Proben jeder Röstung mittels Analysegeräten überprüft, sowie der Farbgrad und Säuregehalt gemessen.

SUPREMO Kaffeerösterei, Kapellenstr. 9, 82008 Unterhaching, erhältlich auch im Online-Shop unter www.supremo-kaffee.de