



Kaffeestrauch in voller Blüte



Arabicastrauch mit un-, halb- und vollreifen Kaffeekirschen



Robusta - strauch



Kaffeepflücker in Guatemala



Pergaminos , die Kerne aus der Kaffeekirsche



Das trocknen an der Sonne

Wenn Sie mehr über das Produkt Kaffee erfahren möchten, dann tauchen Sie selbst in die Welt des Kaffees ein und besuchen Sie mein

Kaffeeseminar

- für Einzelinteressenten oder Gruppen bis max. 20 Personen

Freier Terminwunsch ab 8 Personen auch an Sonn- oder Feiertagen

Die kleine Rösterei mit Kaffeestube und Espresso-Bar



Anregende Informationen für Kaffeeliebhaber und Genießer hochwertiger Gewürze + Trinkschokoladen

Alle Kaffeesorten, die bei mir produziert werden, sind langzeit geröstet, 20-22 min. Dadurch wird der Kaffee sehr bekömmlich und vor allem besonders verträglich, da sich die aggressiven Stoffe im Kaffee neutralisieren. Da ich meine Kaffees auch dunkler röste, sind diese ergiebiger und Sie sind je nach eigenem Geschmack in der Lage, die Dosierung meiner Kaffees zu reduzieren.

Meine Gewürzmischungen, die ich selber herstelle, beinhalten *keine Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker* ! Sie sind von Natur aus sehr intensiv und verfügen über eine natürliche Schärfe, also sparsam einsetzen. Auch meine heißen Trinkschokoladen sind mit reinen Gewürzen dezent verfeinert.

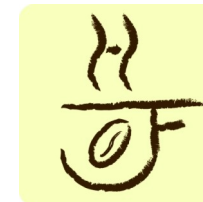
Einen aromatischen und unbeschwerten Genuss wünscht Ihr langjährig erfahrener Kaffeeröster *Hans-Jürgen Fehre*



1.Kahlgründer Kaffeerösterei H. - J. Fehre
Waagstrasse 6 ,63825 Schöllkrippen

☎ 06024-509 6688 oder 0171-9254 900

www.kahlgrundkaffee.de



1. Kahlgründer Kaffeerösterei
Hans-Jürgen Fehre



Ihre persönliche Kaffeeadresse für erstklassige Qualität und garantierte Langzeitröstung im traditionellen Trommelröster .

Kaffee - Gewürze Tee - Schokolade

Öffnungszeiten meiner Rösterei :

Montags bleibt die Rösterei geschlossen

Di. , Do.+ Fr.: 8:00 - 12:30 u. 14:00 - 18:00

Sa. : 9:00 - 14:00

Mi. : auf dem Wochenmarkt in Kahl 13 - 18 Uhr

Guatemala SHB 100% Hochlandkaffee aus einer Anbauhöhe von 1700 m. Eine würzig-feine Säure und ein voller Körper machen ihn zu einem ausdrucksstarken Premiumkaffee. **250 g 4,40 €**

Costa Rica SHB 100% Arabica aus den besten Hochlagen Costa-Ricas. Feinwürzig, gepaart mit einer spritzigen Säure. **250 g 4,00 €**

Yirgacheffe 100% äthiopischer **Spitzenkaffee** aus den schattigen Waldgärten des südlichen Hochlandes, ein frischer, fruchtiger Geschmack und ein intensives Aroma zeichnen ihn aus. **250 g 4,80 €**

Peru Arabica Ein Bio + Fair - kaffee aromatisch, würzig, weich. **250 g 4,50 €**

Santos NY2 100% Arabica aus Brasilien. Mild, säurearm, extraktreich. **250 g 3,80 €**

Papua Neu Guinea weicher, fruchtiger Kaffee, **Sigri AA**, zählt zu den Top-Lagen in der Kaffeewelt **250 g 4,20 €**

Mexico SHG/EP Perl, Milder Arabica, weich, vollmundig, bekömmlich. **250 g 4,20 €**

Ecuador Bio + Fair **250 g 4,40 €**

Dominikanische Republik **250 g 4,40 €**

Nikaragua AAA **250 g 4,40 €**

Teilweise Perlbohnlige Qualitäten, selten, besonders und hochwertig

Café Facile Der Leichte, mit Kohlensäure entkoffeinierter Arabica. Ausdrucksvoller Körper und leichter Geschmack. **250 g 4,20 €**

Westerngründer Mischung Milde Mischung aus 100% Arabicabohnen **250 g 3,60 €**

Hausmischung Spessarträuber Kräftig würzige Mischung aus 100% Hochlandarabicas, mit Milch oder Sahne...wunderbar **250 g 4,00 €**

Kahlgründer Schümli Arabica-Robusta Mischung perfekt als Café Crème im Vollautomaten oder zum Aufbrühen. **250 g 3,80 €**

Schöllkrippener Royal Würzig-aromatische Arabicamischung, alternativ zum Espresso im Vollautomaten oder Siebträger für Kaffee/Cappuccino oder als kräftiger Brühkaffee. **250 g 4,20 €**

J e nach Besonderheit weitere Sorten

Espresso Sensibile intensiv und geschmackvoll, mit Kohlensäure entkoffeinierter Kaffee, daher sehr aromatisch. **250 g 4,40 €**

Espresso Piano *Der Leichte*, ein angenehmes Aroma und ein mittlerer Extrakt zeichnen ihn aus. **250 g 4,20 €**

Espresso Mezzoforte *Der Mittelkräftige*, Arabica-Robustamischung mit sanfter Würze und weichem Charakter **250 g 4,40 €**

Espresso Brioso *Der Feurige*, ausgeprägt würzig, dunkler Brand, ölige Bohnen - typisch sizilianisch **250 g 4,80 €**

Espresso Double *Der doppelt geröstete*, betont säurearm, extrakt- und aromareich idealer Milchbegleiter **250 g 4,90 €**

Espresso Robusta India gewaschener Robusta aus ökologischem Anbau, sehr extraktreich, daher intensiv, super verträglich **250 g 4,40 €**

Espresso Black Africa reich an ausgeprägten Fruchtsäuren und sehr konzentriert im Geschmack, richtig stark. **250 g 4,90 €**

Espresso Monsooned Malabar Espresso-vegnügen auf höchstem Niveau, wuchtig, weich und einzigartig **250 g 4,80 €**

Espresso Solido Mischung aus ungewaschenen Arabica - und Robustakaffees. Erdig und gehaltvoll. **250 g 4,20 €**

Espresso Trio Komposition aus 3 Robustakaffees, sehr extraktreich, intensiv aber weich, ideal auch als Milchbegleiter, sehr koffeinhaltig. **250 g 4,20 €**

Reine Espressosorten:

Salvador Arabica **250 g 4,50 €**

Panama o. DomRep. Arabica **250 g 4,90 €**

Cuba Arabica „selten“ **250 g 5,50 €**

Alle Preise ab Rösterei im Papierbeutel !

Für aromaversiegelte Ventilbeutel zusätzlich je: 250gr. = 0,50 €, 500gr. = 0,70 €, 1Kg = 1€.

Internetversand im Ventilbeutel !