

100% KAFFEE für Sie zu Hause

Espresso Angelo

Eine rassig dunkle Kreation für Liebhaber von italienischem Espresso und Cappuccino. Reich an thailändischem Hochland-Arabica. Herzhaft starke Fülle.

Select

Eine mittlere Röstung auserlesener Thai-Arabica- und Robusta-Bohnen, zart im Geschmack. Genüsslich mild und rund im Aroma.

Exotic Blend

Die königliche Mischung aus den besten Bohnen Thailands. Rund im Geschmack, voller Würze, mit einem abenteuerlichen neuen siamesischen Aroma. Besonders beliebt durch seinen leicht kakaoartigen Nachgeschmack. Sehr bekömmlich.

TIPPS FÜR ZUHAUSE

1. Kaffee niemals einfrieren.

Kaffee ist sehr robust, er verträgt nach der Röstung nur zwei Dinge schlecht: Sauerstoff und Temperaturen unter 0°C.

2. Kaffeebohnen so spät wie möglich mahlen.

Die C'ASIA-Schutzpackung ist der beste Aufbewahrungsort. Wenn Sie keine Maschine mit Mahlwerk haben: Gute Mühlen für zuhause kosten wenig (und gibt's bei uns direkt im Shop).

3. Dosierung 6-7 Gramm pro Tasse.

C'ASIA ist so aromareich, dass Sie im Normalfall deutlich weniger als die üblicherweise empfohlenen 9-10 Gramm benötigen.

The logo for C'ASIA features a stylized white 'C' with a flame-like shape rising from its top right, followed by the word 'ASIA' in a bold, white, sans-serif font. The background is a close-up photograph of a coffee branch with green leaves and clusters of bright red coffee cherries.

C'ASIA

UNSER KAFFEE – 100% THAILAND, 100% NATUR

Guten Kaffee herzustellen ist keine Selbstverständlichkeit und erfordert Know-How, Aufmerksamkeit und Sinn für Qualität. Den Unterschied zur Massenware schmecken Sie. Warum unser Kaffee so lecker ist und wie er vom Strauch in die Tasse kommt, erzählen wir Ihnen hier gerne.

100% THAILAND

Wir kaufen unseren Kaffee nicht dort, wo er gerade am billigsten ist. Sondern am besten. Thailand ist nicht nur ein wunderschönes Land, es bietet auch der Kaffeepflanze durch eine Laune der Natur die besten Anbaubedingungen. Eingebettet zwischen zwei Ozeanen liegen die Anbaugelände des Südens in einem gleichmäßig warmen Klima mit genau der richtigen Niederschlagsmenge (1500-2000 mm/Jahr) für unseren Kaffee. Hier wachsen u.a. die besten Robusta-Qualitäten der Welt. C'ASIA-Arabica kommt aus den kühlen Hochlandlagen des Nordens.

100% NATUR

Den Unterschied machen aber auch unsere Kaffeebauern: Unabhängige kleine Familienhöfe, die sich seit Generationen sorgsam um ihre Kaffeepflanzen kümmern und für ihren Einsatz durch Preisauflagen belohnt werden. Schädlinge werden von Hand entfernt, organischer Anbau ohne Pestizide ist selbstverständlich. Und weil unser Kaffee von Hause aus so gut ist, braucht er anschließend auch keine der sonst oft üblichen Zusätze wie Öle oder künstliche Aromen. Das Ergebnis: Klasse statt Masse.

100% AUFMERKSAMKEIT

Um nur reife Bohnen zu ernten, gehen unsere Kaffeebauern mehrmals durch ihre Felder und ernten rein von Hand. Schweizer Experten beraten die Produzenten und prüfen die Ernte genau auf Qualität. Eine weitere Besonderheit: Vor der Röstung sortieren Fachkräfte die Bohnen von Hand nach. Zusammen mit der außergewöhnlich langsamen und schonenden Röstung noch in Thailand sorgt dies dafür, dass Bitterstoffe völlig fehlen und unser Kaffee trotz des außergewöhnlich kräftigen Aromas überaus bekömmlich ist.

Was Ihnen auffällt: Unsere Kaffeeverpackungen besitzen auf der Vorderseite ein patentiertes Ventil. Dadurch können wir den röstfrischen, noch heißen Kaffee sofort verpacken, der Sauerstoff bleibt draußen, das Aroma wird perfekt geschützt.

Diesen Aufwand betreiben wir nur aus einem Grund: Damit Sie einen einmalig leckeren Kaffee erhalten – kräftiges Aroma und höchste Bekömmlichkeit.

