

Bohnen, die lohnen

Erst waren wir nächtelang auf, um diese Espressi für Sie zu testen.

Anschließend konnten wir nächtelang nicht schlafen. Und jetzt sind Sie dran:

01. Mocambo – Suprema: Diese Mischung erzeugt eine wahre Betoncrema. Die Bohnen sind relativ hell geröstet und nicht sehr ölig. Geschmacklich handelt es sich um einen typisch würzig-rauchigen Barespresso mit dem man nichts falsch machen kann. Der Espresso ist leicht bitter (Robusta?) *Der Espresso für den Besuch der italienischen Schwiegereltern.* > dragomocambo.com **02. Mayas Kaffeerösterei – Wiener Röstung:** Die Arabica-Robusta-Mischung erzeugt eine wahnsinnig feste, dicke Crema. Der Espresso besitzt einen schönen vollen Körper. Geschmackliche Nuancen von Karamell und Kakao sind erkennbar. *Ein Espresso so entspannend wie eine Kutschfahrt im Wiener Prater.* > mayas-roesterei.de **03. Suite au chocolat – Je t'aime:** Eine Mischung aus vier Arabicas und einem Robusta erzeugt eine stabile haselnussbraune Crema. Der Espresso besitzt einen leichten Körper und schmeckt ein wenig fruchtig. Der Geschmack ist aber sehr schokoladig bis hin zur Bitterschokolade. *Der Espresso für Champagnertrüffeliebhaber.* > suite-au-chocolat.de **04. Mensch & Natur – Cavallo Nero NO1:** Die Betoncrema macht es einem fast unmöglich, den Zucker unterzurühren. Der kräftige Espresso schmeckt fruchtig-würzig (Rosmarin) und rauchig mit einer leichten Kakaonote. Ein öliger Espresso mit tollem Körper. *Der Espresso für den Cappuccinotrinker in der Lufthansa 1st-Class-Lounge.* > menschundnatur.de **05. Dauner Kaffeerösterei – Espresso Altura Verde:** Ein schön öliges homogenes Bohnenbild finden Sie in der Packung. Der Espresso braucht wenig bis keinen Zucker. Er ist relativ mild und schmeckt irgendwie sahnig. Eine leichte Säure rundet den 100 Prozent Arabica Espresso ab. *Ein optimaler Espresso für Diabetiker.* > dauner-kaffeeoesterei.de

Bewertung: 10 – 9 = genau unser Geschmack, 8 – 7 = immer noch sehr gut, mit kleinen Abweichungen, 6 – 5 = gut, 4 – 3 = gewöhnungsbedürftig für unsere Gaumen, vielleicht etwas für Liebhaber, 2 – 0 = für Hardcore-Koffeinjunkies



01
07/10



02
8,5/10



03
08/10

BLACK SWAN

(ELEGANCE IS AN ITALIAN ATTITUDE)

04



7,5/10

05



07/10

www.hobben.it - Ph. Mauro Fregnan



ITAL

947



MODERN T-8
2 GRUPPI AUTOMATICA. NERO PERLATO
2 UNIT AUTOMATIC. PEARL BLACK

ELEKTRA®

Elektra srl - Via A. Volta, 18
31030 Dosson di Casier (Treviso) Italia
Tel. +39 0422 490405 r.a. - Fax +39 0422 490620
info@elektrasrl.com - www.elektrasrl.com