

# S A M C C A

KAFFEE RÖSTEREI • CAFE • DELI

## UNSERE KAFFEESORTEN

### **Ricamo Hausmischung**

Wird bei uns für alle Kaffees verwendet (außer Spezialitätenkaffees), mit 50% Ruanda und 50% Marcala

### **Crema SAMOCCA Hausmischung**

Kräftig und vollmundig

### **Fazenda Rainha Yellow Bourbon (Brasilien)**

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße.

Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

### **Huehuetenango SHB (Guatemala)**

Eine Arabica-Bohne mit angenehm fruchtigem Aroma, verwöhnt den Gaumen rund und weich.

### **Java Jampit Fair Kaffee (Indonesien)**

Eine Arabica-Bohne mit Tiefgang. Der Kaffee ist würzig und temperamentvoll.



### **Marcala Fair Kaffee (Honduras)**

Milde bis leicht kräftige Arabica-Bohne mit schwerem Körper und einer zart würzigen, feinen Säure aus der Kleinbäuerinnenorganisation Comucap.

### **Ruanda Sake Fair Kaffee (Ruanda)**

Eine leicht Note von Schokolade mit nachhaltigen, komplexen Aromen lässt die Qualität und Sorgfalt, unter der die Arabica-Bohne gedeihen durfte, erkennen.

### **Muxbal Estate (Mexiko)**

Ein mittelkräftiger Kaffee mit wenig Säure und einer angenehm schokoladig süßen Note.

### **Sidamo (Äthopien)**

Frisches, fruchtiges Aroma



### **Espresso del Sarto** Würzig und vollmundig

### **Espresso del Nero**

Vollmundig mit einem komplexen Aroma