



Anwendungstipps

Mit dem Kauf von Bohnus Kaffee haben Sie sich für ein Produkt ganz besonderer Qualität entschieden.

Damit sich das Aroma bis zur letzten Kaffeebohne optimal entfalten kann, empfehlen wir Ihnen, folgende Tipps zu beachten:

Tipp 1

Die ungemahlene Kaffeebohne halten nicht nur ihr Aroma bedeutend länger als gemahlener Kaffee, sie können auch von Auge auf ihre Qualität beurteilt werden, was bei gemahlenem Kaffee nicht mehr möglich ist.

Tipp 2

Im Gefrierfach bleibt der frisch geröstete Bohnenkaffee bis zur letzten Bohne in hochstehender Qualität.

Tipp 3

Den Kaffee erst kurz vor der Zubereitung mahlen, denn in gemahlenem Zustand beschleunigt sich der Oxydationsprozess (Alterung) rapide. Der Mahlgrad ist dabei in hohem Mass für die Tassenqualität und die Schaumbildung mitentscheidend.

Es gilt:

langer Kontakt mit dem Wasser - grobe Mahlung

kurzer Kontakt mit dem Wasser - feine Mahlung

Die ideale Durchlaufzeit bei Espressomaschinen liegt bei ca. 25 Sekunden pro Tasse!

Tipp 4

Täglich frisches Wasser verwenden und die Kaffeegeräte sauber halten. Verunreinigungen bewirken einen unangenehmen Nebengeschmack, der schwer zu beseitigen ist.

Tipp 5

Tasse vorwärmen, so wird der Kaffee nicht unnötig abgekühlt.

Tipp 6

Je nach Geschmack kann durch die Zugabe von Vollrahm ein exklusives, feines Aroma erzielt werden.

Achtung: Kaffeerahm hat oft einen sehr grossen Eigengeschmack!