

# dunkelhell

DEIN KAFFEE VOM WELSER RÖSTER

dunkelhell ist die erste Welser Kaffeerösterei seit 2015. Wir rösten Kaffees aus aller Welt auf dem eigens von uns gebauten Kaffeeröster. Besuch uns doch im Internet oder im echten Leben!

## Unsere Kaffees

### Espressoröstungen - 250g - € 7,50

Wenig bis keine Säure. Perfekt für Espresso aus der Siebträgermaschine, aber auch sehr gut für alle anderen Zubereitungsarten geeignet.

**#1** - klassische Wiener Röstung. Viel Crema, Schoko, Nuss, würzig.

**#1r** - dem 1er sehr ähnlich, ein Drittel Robusta verleiht ihm noch mehr Power.

**#2** - um ein Quäntchen heller geröstet. Ein Anteil Hochlandkaffee bringt fruchtig-florale Noten.

**#3** - unser Italiener. Kräftig, dunkel, Röstaromen, 30% Robusta, viel Koffein.

**Monsooned Malabar** - kräftig, ganz viel Körper, Crema ohne Ende.

**Brasilien** - samtig, Kakaoaromen, ein unaufgeregter, jedoch sehr feiner Espresso.

### Filterkaffees - 250g - € 8,90

Für unsere Filterröstungen verwenden wir erlesene Bohnen bester Herkunft. Durch die schonende und helle Röstung bleiben Charakter und Ursprung erhalten. Ideal für Filter, Fench-Press usw.

**Brasilien** - ein Klassiker. Aromen von Nüssen, Schokolade, getrockneten Beeren und einer sehr milden Säure.

**Äthiopien** - ausgewogen, etwas floral, erinnert an Steinobst, dabei hat er eine schöne Süße.

**Burundi** - spritzige Säure, Beerendaromen mit einer wunderbaren natürlichen Süße und Komplexität.

**Kenia** - typische Säure kenianischer Kaffees, Aromen von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere.

**Panama** - durch die trockene Aufbereitung nach der Ernte zeigt dieser Kaffee auffällige Rum-Aromen, mit einer ausgeprägten Süße. Tiramisu!

**Entkoffeiniert Peru** - nach dem Swiss Water Process ohne Einsatz von Chemie von Koffein befreit. Etwas Kardamon und Piment. Super mit Milch!

dunkelhell  
KAFFEEERÖSTEREI PETER ZECHMEISTER  
in der alten Rahmenfabrik Nöfa  
Anzengruberstraße 10/3, 4600 Wels  
www.dunkelhell.at

online bestellen



scan me!