

Kaffeerösterei Mailänder

SAARLÄNDISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN



A stylized logo consisting of the letters 'M' and 'A' intertwined in a gold, cursive font. The 'M' is positioned above the 'A', and they are connected in a fluid, elegant script.

Wir sind ein junges Familienunternehmen aus Neunkirchen im Saarland. Im September 2013 haben wir unsere kleine Kaffeerösterei gegründet, mit dem Ziel das Bewusstsein für hochwertigen Kaffee aus unserer Region wieder zu wecken.

Bei jedem Arbeitsschritt legen wir größten Wert auf Qualität: unsere Rohware beziehen wir von einem mittelständischen Importeur aus Bremen, welcher seinen Kaffee direkt bei Kleinbauern vor Ort einkauft. So werden die Menschen aktiv unterstützt und Sie können gewiss sein, ein hochwertiges Produkt zu erhalten. Ungefähr 95% des Rohkaffees stammen aus biologischem Anbau – so gewährleisten wir beste Qualität aus fairem Handel.

Auch bei der Veredelung unserer Kaffees steht Qualität vor Quantität und der Genuss sowie die Bekömmlichkeit im Vordergrund. Anders als industrielle Kaffeeproduzenten rösten wir unseren Kaffee in kleinen Mengen, im traditionellen Trommelröstverfahren. Durch die Langzeitröstung von ca. 20 Minuten und Temperaturen von maximal 200°C werden schädliche Chlorogensäuren – die für Magenschmerzen und Sodbrennen verantwortlich sind – sowie Bitterstoffe weitestgehend abgebaut. Dieses wesentlich schonendere Röstverfahren veredelt die Kaffeebohnen optimal: der Kaffee wird verträglicher und ein Maximum an Aromen garantiert uns höchsten Genuss in der Tasse.

Unsere kleine Rösterei führen wir aus Leidenschaft und Überzeugung. Wir würden uns sehr freuen auch Sie einmal in die spannende Welt des Kaffees entführen zu dürfen.

Sortenreine Spezialitäten

Brasil Santos

Samtweich und lieblich, einer der magenfreundlichsten Kaffees.

250g 500g

5,80 11,60

23,20 / kg

Columbia Supremo ★NEU

Würzig, vollmundig mit einer süßen Note von Nüssen.

6,20 12,40

24,80 / kg

Java Blawan ★NEU

Verführerische Noten von Kakao, Milkschokolade und leichter Süße.

6,20 12,40

24,80 / kg

Mocca Sidamo

Milde Säure, kräftiger Körper mit einem Hauch von Schokolade.

5,90 11,80

23,60 / kg

Monsooned Malabar

Außergewöhnliches, volles Aroma bei minimalem Säuregehalt.

6,20 12,40

24,80 / kg

Pearl Mountain

Säurearm, samtig-würzig und vollmundig im Geschmack.

5,90 11,80

23,60 / kg

Peru Organico (koffeinfrei)

Besonders schonend und naturmild, auf CO₂-Basis entkoffeiniert.

6,20 12,40

24,80 / kg

Tanzania

Voller Körper mit fruchtigen Nuancen von Mandarine und Pfirsich.

5,90 11,80

23,60 / kg

Espresso

250g 500g

Furpacher (Dolce Milano)

100% Arabica-Mischung, mittelkräftig, ausgewogen und aromatisch.

5,90 **11,80**

23,60 / kg

Pearl Mountain

Sortenreine, würzige Spezialität mit weichem, rundem Charakter.

5,90 **11,80**

23,60 / kg

Mailänder ★ NEU

Ausgewogen, mittelkräftig mit einer cremigen Nussnote.

5,90 **11,80**

23,60 / kg

Neinkeijer (Italiano Classico)

Kräftige, typisch italienische Mischung aus Arabica und Robusta.

5,60 **11,20**

22,40 / kg

Alle Sorten jetzt auch als 1 kg-Packung erhältlich !

Preise in Euro inkl. 7% USt.

Die richtige Zubereitung

Pro Tasse (140ml) empfehlen wir ca. 7g gemahlene Kaffee. Unsere Sorten sind für alle gängigen Zubereitungsarten geeignet.


Bei der Zubereitung im **Vollautomaten** sollte, je nach Sorte, der Mahlgrad angepasst werden. Schmeckt der Kaffee zu flach ist der Mahlgrad zu grob, bei einem zu kräftigen oder bitteren Aufguss zu fein eingestellt. Je nach Maschine kann aber auch die Pulvermenge variiert werden.

Falls Sie Ihren Kaffee im traditionellen **Handaufguss** aufbrühen, sollten die Bohnen mittelgrob gemahlen sein, so dass das Wasser nicht zu schnell, aber dennoch stetig durch den Filter läuft. Beim Aufgießen achten Sie auf eine gleichmäßige Befeuchtung des Pulvers, von innen nach außen. Es sollte nicht mehr als 1cm Wasser auf dem Mahlgut stehen.

Eine sehr einfache und kostengünstige Art der Zubereitung bietet die **Stempelkanne**, auch French Press genannt. Geben Sie den grob gemahlene Kaffee einfach in die Kanne, gießen ihn mit heißem Wasser (max. 95°C) auf und lassen ihn ca. 4 Minuten ziehen. Bei diesem Verfahren werden die Aromen optimal an das Wasser abgegeben, so dass jede Sorte ihren speziellen Charakter entfalten kann.

Für die Zubereitung in der bekannten italienischen **Mokkakanne** empfehlen wir einen mittelgroben, nicht feinen Mahlgrad, da der Kaffee sonst zu stark oder gar bitter schmeckt.

 Zur Ewigkeit 16
66539 Neunkirchen - Furpach


 Mittwoch 18:00 - 20:00
Samstag 14:00 - 18:00
Gerne auch nach Vereinbarung


 06821 - 964 92 99


 info@mailaender.coffee

 www.mailaender.coffee

Weitere Bezugsquellen

 Birgit Ruffing GmbH
Kohlhofweg 4, 66539 Neunkirchen

 Landlädchen Lißmann
Stäbelstraße 27, 66629 Freisen

 JaWolle - Wir lieben Handarbeit
www.jawolle.de

alle unsere Produkte erhalten Sie auch bei  [amazon.de](https://www.amazon.de)