



VERKAUF & VERANTWORTUNG

Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS ist als ganze Bohne oder gemahlener Kaffee in aromaversiegelten Dosen zu je 200 Gramm via Internet erhältlich.

Bestellmöglichkeit: www.wacken-kaffee.de

20 Cent pro verkaufter Dose Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS fließen an die Wacken-Foundation. Die gemeinnützige Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, junge Künstler aus der Rock- und Metal-Szene in ihrem künstlerischen Schaffen sowie in ihrer Ausbildung zu fördern.

WE SUPPORT METAL



VERPACKUNG & QUALITÄT

Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS wird stets frisch geröstet und frisch gemahlen. Erst, nachdem eine Bestellung eingegangen ist, wird die exakt benötigte Menge Bio-Arabica-Bohnen für Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS verarbeitet und aromafrisch abgefüllt.

Ein Frische-Siegel am Verpackungsboden gibt Auskunft über das aktuelle Röst- und Abfüll-Datum.

Das Aroma von einer angefangenen Dose Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS schützt man am besten, wenn diese mit ihrem mitgelieferten Dosendeckel wieder luftdicht verschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt wird.



Sabine Kaack's Spezial
HOT BEANS

by Wacken-Kaffee.de



RÖSTUNG & VERARBEITUNG

In Wacken, im ländlichen Schleswig-Holstein, erhält Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS seinen besonderen Geschmack. Die erlesenen Bio-Kaffee-Bohnen werden aroma-veredelnd in kleinen Mengen verarbeitet.

Jeweils nur 1000 Gramm werden pro Prozess im Heißluftverfahren geröstet. Diese geringe Menge ermöglicht es jeder Arabica-Bohne einzeln im Heißluftstrom herumzuwirbeln. Gleichzeitig werden feinste Schalenreste abgelöst und herausgefiltert. Lediglich die reine geröstete Bohne wird auf diese Weise zu Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS.

Das Ergebnis ist unverwechselbarer, intensiver Kaffee-Geschmack mit wenig Säure.



PRODUKT-DETAILS & HERKUNFT

Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS ist ein außergewöhnlicher fair gehandelter Bio-Spitzenkaffee aus 100 % Hochland-Arabica-Qualität.

Die Bohnen werden im Nordwesten Honduras, in der Kooperative Carruchil, biologisch angebaut und reifen im besonders ausgeglichenen Klima Lateinamerikas unter sanfter Sonne und auf fruchtbaren Böden.

Deshalb schenkt Sabine Kaack's Spezial HOT BEANS mit jeder Tasse einen besonders milden und harmonischen Kaffeegenuss.



DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft



PRESSE-KONTAKT

Für Interview-Wünsche, Bildmaterial und weitere Fragen kontaktieren Sie uns gern:

SOCIETY RELATIONS
Mundsburger Damm 2
22087 Hamburg
Telefon: 040-2803064
Email: hotbeans@society-relations.de

Fotos: Franz Schepers / www.foto-franz.com
Abdruck mit Copyright honorarfrei