



KaffeeRaum

Kaffee- & Teemanufaktur



Unser
Kaffeessortiment



KaffeeRaum

Kaffee- & Teemanufaktur

Vielfalt und Qualität –
für echte Genießer.

Entdecken Sie die außergewöhnliche Welt des Kaffees mitten in der Wertheimer Altstadt und lassen Sie sich von unserem vielfältigen und ausgewogenen Kaffeesortiment verwöhnen.

Unsere Kaffeesorten werden nach schonender Langzeit- und traditioneller Trommelröstung durch „Kaffee Braun“ in Mainaschaff bzw. der „Kaffeerösterei W&S“ aus Linsengericht geröstet.

„Die beste Methode,
das Leben angenehm zu
verbringen, ist, guten
Kaffee zu trinken.
Und wenn man keinen
haben kann, so soll man
versuchen, so heiter
und gelassen zu sein,
als hätte man guten
Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift

WERTHEIMER KAFFEE

Wertheim geschmacklich erleben.

Genießen Sie Wertheims erste exklusive Kaffeemischungen als „Wertheimer Kaffee“ oder „Wertheimer Espresso“.

Probieren und schmecken Sie die Leidenschaft und Hingabe mit der die Bohnen für unsere exklusiven Kaffeemischungen ausgewählt und geröstet wurden.

Ein unvergleichbares, harmonisches Geschmackserlebnis für Kaffeeliebhaber.

„Nur eins ist besser als eine Tasse guter Kaffee: zwei Tassen guter Kaffee.“

Detlev Fleischhammel



WERTHEIMER KAFFEE

Ideale Mischung aus 75 % südamerikanischen Arabica-Bohnen und 25 % indischem Hochland-Robusta.

Zartes Mokka-Aroma und kräftiger Kaffeegeschmack.

WERTHEIMER ESPRESSO

Feine Robusta-Mischung mit ausgewogenem kräftigen Geschmack und einer feinen Note von Zartbitterschokolade. Ideal geeignet für Cappuccino, Latte oder auch solo.

KAFFEE

ÄTHIOPISCHER WALDKAFFEE

„Waldkaffee“ Spitzenqualität aus dem Ursprungsland des Kaffees. Dunkel geröstet. Kräftiger, intensiver Kaffee. Vollmundig, fruchtig in der Tasse.

BIO

CUVÉE CRÉME

Exzellente Hochland-Mischung mit 25 % Robusta Anteil bester Bohnen aus Latein- und Südamerika. Vollmundig milder Geschmack, mit sehr guter Crema. Schokoladige Geschmackstöne, wenig Säure.

CUVÉE NO. 1

Kräftige Hochland-Mischung feinsten Äthiopischer und Lateinamerikanischer Bohnen. Melange oder als klassischer Crème Café. Die kräftige Mischung mit 70 % Arabica ist gehaltvoll genug, selbst für die Zubereitung eines kleinen schwarzen (Espresso), wenig Säure.

CUVÉE NO. 2

Rohkaffee mit 90 % Arabica aus ausgewählten Anbaugebieten Mittelamerikas und Zentralasiens. Der geschmacksprägende Anteil ist ein costaricanischer Tarrazu. Fruchtig betonter, lebendiger Geschmack. Creme - bis goldfarbene Crema, wenig Säure.

FESTTAGSKAFFEE

Edle Arabica-Mischung aus Indonesien und Ostafrika. Ausgeprägter Duft, voll aromatisch mit fruchtiger Kenia-Note. Sehr bekömmlich mit filigraner Säure. Frisch aufgebrüht verträgt er gerne einen kräftigen Schuss Sahne oder frische Vollmilch. Auch schwarz ein Hochgenuss.

GUATEMALA

Den idealen klimatischen Bedingungen im Hochland von Guatemala sowie den fruchtbaren Vulkanböden verdankt dieser reine Arabica sein besonderes Aroma. Geschmacklich bietet diese Mischung mit harmonischer Schokoladen-Note ein ausgeprägt vollmundiges Erlebnis.

LINDA

ENT-
KOFFEI-
NIERT

Kolumbianischer Hochland-Kaffee aus der Region Caldas. Mit reiner Kohlensäure besonders schonend entkoffeiniert. Feines, weiches Aroma. Der leicht nussige Charakter kolumbianischen Kaffees bleibt voll erhalten. Dieser Kaffee ist vor allem für herkömmliche Aufbrüfung geeignet.

MALABAR SONA

Die kleine Plantage „Elk Hill“ in Südindien betreibt seit 1986 ökologischen Anbau. Die Arabica- und Robusta-Bohnen sind extrem säurearm und werden häufig zu Gourmetkaffees verarbeitet. Besonders cremig und weich im Abgang.

BIO

MILDE SORTE

Eine Mischung besonders milder Hochland Arabicas aus Zentralamerika. Hiervon darf es gerne eine Tasse mehr sein. Feines blumiges Aroma – mild und rund im Geschmack. Am besten: Frische Handaufbrüfung. Schwarz oder mit einem Schuss Milch/Sahne wird er zum Genuss.

VANILLE-HASELNUSS

Mexikanischer Hochlandkaffee mit natürlicher Vanille und Haselnusskrokant. Schmeckt schwarz, mit frischer Schlagsahne oder mit Kaffeelikör.

ESPRESSO

BRAZIL

Ein kräftig temperamentvoller Geschmack mit einem ausgewogenen Robusta-Anteil.

In Verbindung mit Milch bleibt der Geschmack und das ausgeprägte Aroma dieses Espressos voll erhalten.

*„Mit Kaffee
und Humor kommt man
dem Stress zuvor.“*

Willy Meurer

CUVÉE NO. 3

Eine überwiegende afrikanische Komposition. Erhält seinen nussigen Ton aus Äthiopien. Eignet sich durch 50 % Arabica hervorragend für einen klassisch starken Espresso und als Grundlage für alle auf Espresso basierenden Spezialitäten, wenig Säure.

CUVÉE NO. 4

Bohnen aus Guatemala verleihen diesem Espresso seine Allroundfähigkeit, mit einer feinen Schokonote. Kann wunderbar als Grundlage für alle Espressospezialitäten verwendet werden, bleibt aber auch mit seinen 75 % Arabica als „Lungo“ in voller Tasse mit samtig rundem Abgang ein Genuss.

CUVÉE NO. 5

Ein kräftiger Blend aus 40 % Robusta mit feinerherben Abgang und einem Brasilianer als Geschmacksgeber. Eignet sich hervorragend für einen klassisch starken Espresso und als Grundlage für alle auf Espresso basierenden Spezialitäten.

CUVÉE NO. 6

Peruanische Mischung, die Aromenvielfalt mit einem extrem geringen Maß an Säure kombiniert. Geschmacksgeber: Peru Villa Rica, 60% Arabica.

DOLCE

ENT-
KOFFEI-
NIERT

Eine Mischung aus indischem Robusta und brasilianischem Arabica. Vollmundig aromatisch mit einer wunderbaren Cremabildung. Von einem „normalen“ Espresso kaum zu unterscheiden. Dunkle Röstung – für einen schönen Milchkaffee oder Cappuccino.

MALABAR SONA

Die kleine Plantage „Elk Hill“ in Südindien betreibt seit 1986 ökologischen Anbau. Die Arabica- und Robusta-Bohnen sind extrem säurearm und werden häufig zu Gourmetkaffees verarbeitet. Besonders cremig und weich im Abgang.

BIO

*„Im Grunde gibt es
nur zwei Tageszeiten:
vor dem ersten Kaffee
und nach dem
ersten Kaffee.“*

Nico Rose

NAPOLI

Ausgewogene Mischung aus
Hochland-Arabica und -Robusta.
Sehr lange und behutsam nach
südtalientischer Art geröstet.
Vollendete Harmonie, cremig auf
der Zunge mit volumigem, weichem
Abgang. Bestens geeignet für
Cappuccino, Latte und solo.

RIALTO

Hochland-Arabica mit einem Schuss
Brazil, dazu wohldosierter Hochland-
Robusta aus Indien. Norditalienische,
helle Röstung. Mild aromatisch mit
einer ausgeprägten Schokoladen-Note.
Bestens geeignet für Cappuccino,
Latte oder auch solo.

*„Kaffee ist eine Gabe für
die Menschheit, denn Kaffee
verbindet, Kaffee unterhält
und Kaffee bildet!“*

Hauke Bielefeld



Neben weiteren exklusiven Kaffeesorten finden Sie bei uns auch originelle Geschenkideen.

Teeliebhabern bieten wir eine umfangreiche Auswahl an losen hochwertigen Teespezialitäten aus aller Welt.



Gerne schicken wir unsere Produkte auch direkt an Sie. Senden Sie uns dazu einfach eine E-Mail mit der/den gewünschten Sorte(n) und der gewünschten Menge an info@kaffeeraum-wertheim.de.



LUPINENKAFFEE

aus Wertheimer Süßlupinen



Die Lupine zählt zu den Leguminosen – auch Schmetterlingsblütler genannt und gehört somit zur gleichen Pflanzenfamilie wie Erbsen oder Bohnen.

Für unseren Kaffee verwenden wir die weiße Süßlupine, die hier in Wertheim und Umgebung angebaut wird. Sie gibt bei der Röstung sowohl den besten Geschmack als auch die höchste Qualität ab.

Alle Lupino-Sorten sind selbstverständlich gluten-, koffein- sowie säurefrei.

LUPINO

Während der schonenden Langzeitröstung kann sich das volle Kaffee-Aroma entwickeln. Sehr harmonisch im Geschmack.

MIT
KOFFEIN

LUPINO ARABICA

Zwei Kulturen verbinden sich:
Die weiße Süßlupine aus Wertheim trifft
auf Coffea Canephoro und Arabica der
Malbarküste am arabischen Meer.
2 Pflanzen, 2 Welten, und so ergeben sie
einen besonderen Kaffeegeschmack, der eine
Fülle an Aromen bietet, wie es eine Pflanze
alleine nie schaffen würde. Wenn sich
Morgen- und Abendland verbinden, wird
daraus ein spannendes Geschmackserlebnis.

LUPINO MOKKA

Der Lupino verfeinert mit Kardamon.
Ein Mokka wie aus 1001 Nacht.
Lupino Mokka ist sanft langzeitgeröstet.

LUPRESSO

In schonender Langzeitröstung kann
sich das typische Espresso-Aroma
entwickeln. Kräftig im Geschmack.

KaffeeRaum

Maingasse 19
97877 Wertheim
Tel. 09342 8593682

info@kaffeeraum-wertheim.de
www.kaffeeraum-wertheim.de