Kaffee - diverse Kaffeespezialitäten im Chirel Dresden

Wir beziehen unseren Kaffee aus kleineren, deutschen Röstereien, die noch traditionell im Trommelröstverfahren rösten. Mit dem Trommelröstverfahren wird der Kaffee langsam und schonend geröstet, die Aromen können sich voll entfalten, der Kaffee ist reizstoffarm.

Kaffeesorten

Unser Kaffeesortiment umfaßt verschiedene sortenreine Kaffees, Röstmischungen, Espressi und auch aromatisierte Kaffeesorten.

- Uganda Robusta Ngoma - ein überraschender und ausgezeichneter Robusta
- Äthiopischer Sidamo
- Colombia Supremo Finca La Mejorana
- India Monsooned Malabar AA
- Aztekenkaffee mit Kakaoschalensplittern
- Afrika Mischung
- Espresso Classic
- Espresso würzig
- Haselnußkaffee
- Zartbitter-Schokolade-Kaffee
- Orangenkaffee
- Schoko-Chili-Kaffee
- Wildkirsch-Kaffee
- Cream-Liquer-Kaffee
- Irish-Cream-Kaffee
- Sommertraum-Kaffee (weiße Schokolade und Kokos)
- Amaretto-Kaffee
- Gewürzkaffee
- Espresso Chocolata

Die Auswahl der aromatisierten Kaffees wird immer wieder saisonal und entsprechend der Wünsche unserer Kundschaft angepasst und wird immer wieder variieren.