



Chicco d'Oro Espresso Kaffeepads, 55mm

E.S.E. Pads

Cremig, würzig und angenehm schweizerisch



- » Chicco d'Oro
- » Einzel Portionen Kaffee
- » 24 x 7.8 g Pads
- » Haltbarkeit 1 Jahr ab Röstdatum

sofort lieferbar
Pads 24 x 7.8 g
CHF 6.55
Pro Tasse CHF 0.27

Unsere Beschreibung

Die beliebte Röstung Tradition von Chicco d'Oro jetzt auch in praktischen Portionsbeuten. Einzeln verpackt in antioxydanter Atmosphäre - immer frisch.

Im Grenzgebiet zu Italien, in der Nähe von Chiasso, ganz genau genommen in Balerna wird seit 1949 Kaffee geröstet. Die Produkte sind italienisch geprägt, ohne dabei den Blick auf den Schweizer Geschmack aus den Augen zu verlieren. Der Name der Röstung Tradition ist dabei Programm. Sie verkörpert das Ursprüngliche, das bei Chicco d'Oro eben schon seit mehr als 50 Jahren gemacht wird. Ausgesuchte Bohnen aus halbhohen Hanglagen in Zentralamerika werden je nach Ernte in immer anderen Nuancen von erfahrenen Röstmeistern zusammengemischt, damit am Ende immer das Produkt steht, mit dem sich Chicco d'Oro in der Schweiz einen Namen gemacht hat. Die angenehm leichte Säure drängt sich nie in den Vordergrund, der Geschmack bleibt nachhaltig im Mund, ohne das sich eine Spur von Bitterkeit zeigt. Als Espresso würzig, aber nicht übertrieben kräftig, genau das richtige 'Standvermögen' im Cappuccino und als Cafe Creme erstaunlich schweizerisch, auch wenn es speziell für diesen Einsatzzweck optimalere Sorten geben mag. Was aber nicht von der universellen Verwendbarkeit dieses Kaffees ablenken soll.

Unsere Bewertung

Bewertung

- mittelkräftiger Kaffee
- schöne Cremabildung
- mittlerer Koffeingehalt

Geeignet für

- für E.S.E. Maschinen gut geeignet
- für Espresso gut geeignet
- für Cappuccino gut geeignet
- für Café Crème brauchbar

Bestelleinheit von Chicco d'Oro Espresso Kaffeepads, 55mm



24 x 7.8 g Pads Chicco d'Oro Espresso Kaffeepads, 55mm



[Jetzt bestellen](#) - CHF 6.55 - **sofort lieferbar**



Ferrari



Gustus GmbH, Aathalstrasse 74, 8610 Uster, Telefon +41 44 941 50 55 **Kaffeezentrale Schweiz**

Copyright (©) 2001-2010 Gustus GmbH