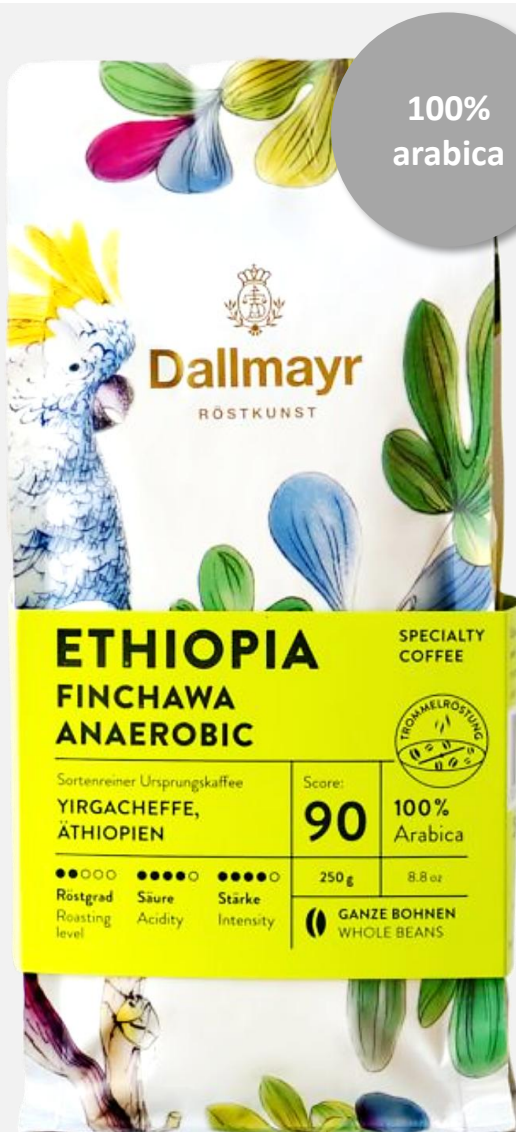




Dallmayr

ETHIOPIA FINCHAWA



100%
arabica

ETHIOPIA FINCHAWA ANAEROBIC

Specialty Coffee Single Origin
100% Arabica

Származási hely: Etiópia

Magasság: 1.950 méter

Aromák: Ananász, Mangó

Folyamat: természetes fermentáció

Fajta: Heirloom



Pörkölés foka



Savasság



Erősség

Nettó tömeg: 250g

A Finchawa Yirgacheffe korábbi neve - Etiópia egyik legjobb kávétermő vidéke. Anaerob módon (oxigén nélkül) erjesztve ez a kávé egy nagyon jellegzetes, gyümölcsös-édes ízprofilt alakít ki komplex savassággal.



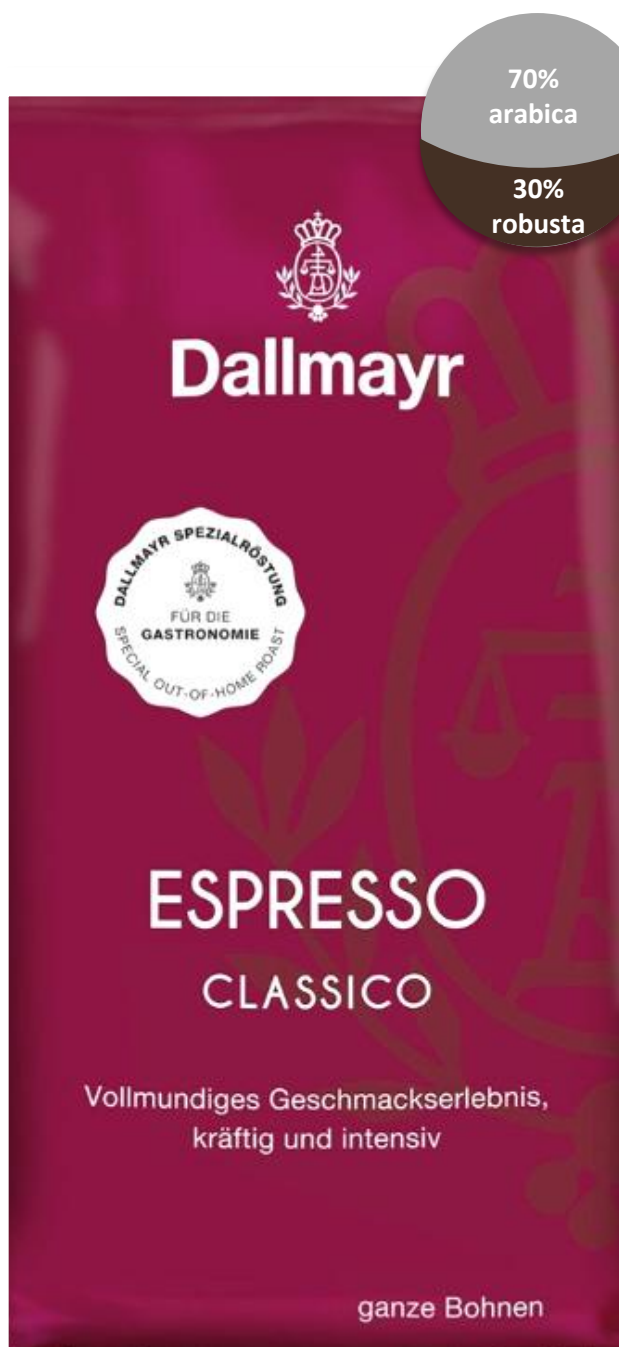
Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

ESPRESSO CLASSICO



Dallmayr



Nettó tömeg:
1000g

Jellegzetes, telt ízű és sűrű aromájú intenzív eszpresszókávé.

Eredeti olasz recept alapján.

Kiválóan alkalmas cappuccino és latte macchiato készítéséhez.

A kávészemeket hosszan és kíméletesen sötétre pörkölik.

Egy eszpresszó karaktere sok tényezőtől függ, de annak milyenségét mindenekelőtt a pörkölés határozza meg. A Classico-nál nem sajnálják az időt arra, hogy minden egyes kávészemből a legjobbat hozzák ki.

Pörkölés foka



Savasság

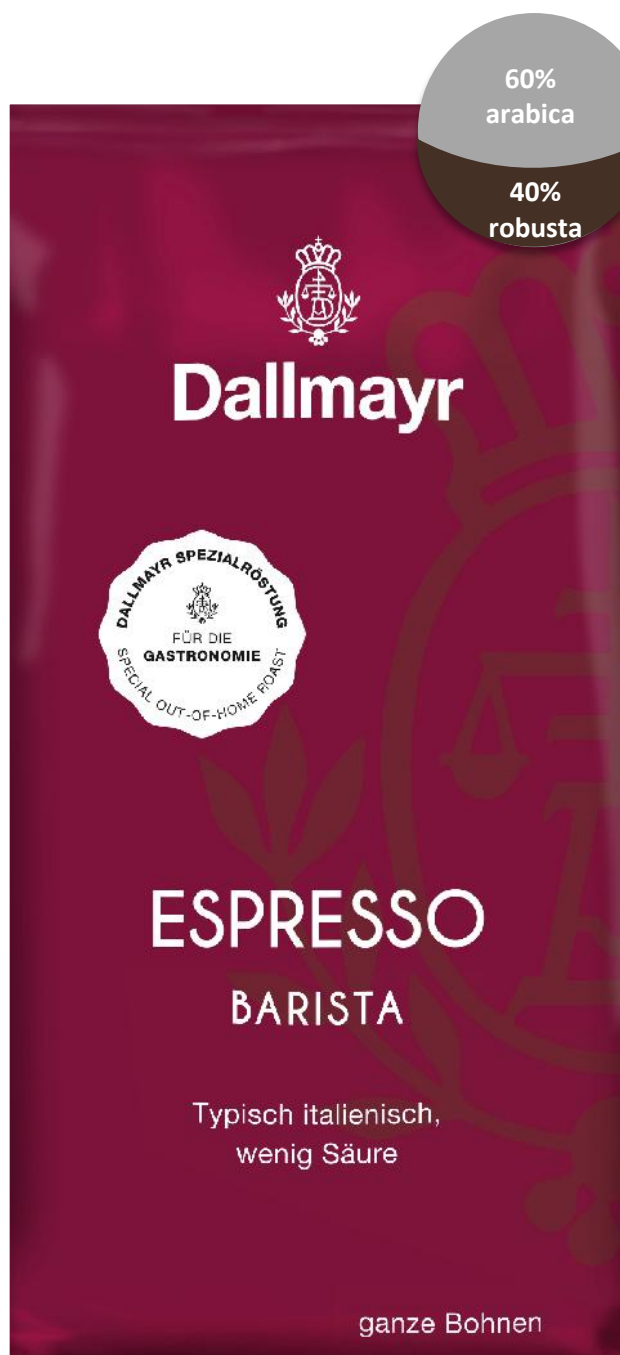


Intenzitás



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykörösi út 24. • www.dallmayr.hu



Nettó tömeg:
1000g

Tipikusan olasz karakter, alacsony savtartalommal és kifinomult egyensúllyal. A hosszú, hagyományos pörkölési eljárásnak köszönhetően gazdag, telt eszpresszó születik, bársonyos cremával. Ízvilágában a simaság és a mélység találkozik, finom kakaós jegyekkel kiegészülve. A gondosan, kíméletesen sötétre pörkölt szemek minden csészében autentikus olasz kávéélményt nyújtanak.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●○○○○

Intenzitás ●●●○○



ESPRESSO PALAZZO



Dallmayr

80%
arabica

20%
robusta



Dallmayr



ESPRESSO
PALAZZO

Feinster Blend,
weich und mild im Geschmack

ganze Bohnen

Nettó tömeg:
1000g

Teljes és enyhén karamellizű jellegzetes eszpresszó aromája miatt a Dallmayr Espresso Palazzo az eszpresszókávék mellett cappuccino vagy latte macchiato készítéséhez is kiválóan alkalmas.

Eredeti olasz recept alapján.

Intenzív aroma és lágy, krémes, harmonikus íz jellemzi.

A klasszikus olasz eszpresszót képviseli.

Pörkölés foka



Savasság



Intenzitás



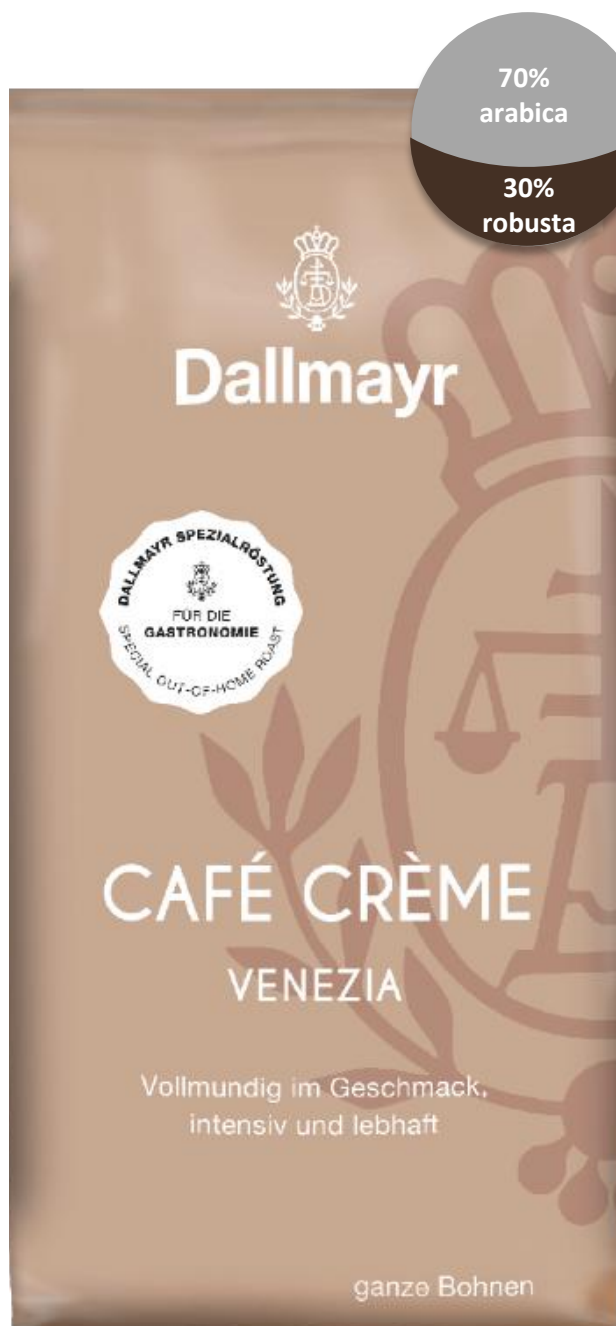
Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

CAFÉ CRÈME VENEZIA



Dallmayr



Nettó tömeg:
1000g

Telt testű, élénk és intenzív ízvilág, amely az első kortytól felébreszti az érzékeket. Karakteres aromája gazdagon bontakozik ki, minden csészében valódi kávéélményt nyújtva. Különösen jól érvényesül tejes italokban, ahol krémes textúrával és harmonikus ízekkel varázsol el. Cappuccinóként vagy latte macchiatóként egyszerűen ellenállhatatlan macchiatóként is.

Pörkölés foka ●●○○○

Savasság ●●●○○

Intenzitás ●●●○○



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

CAFÉ CRÈME TORINO



Dallmayr

100%
arabica



Nettó tömeg:
1000g

Válogatott arabica kávék mesteri keveréke, amely minden kortyban prémium élményt kínál. Gazdag aromavilága és finoman kibontakozó fűszeres jegyei tökéletes harmóniát alkotnak. Intenzív karaktere magával ragad, miközben elegáns és kiegyensúlyozott ízprofilja hosszan megmarad. Ideális választás azoknak, akik a kávézásban nem kötnek kompromisszumot.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●●○○○

Intenzitás ●●●●○



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu



Nettó tömeg:
1000g

Természetesen enyhe és enyhén fűszeres.

Ebben a csúcsminőségű keverékben természeténél fogva enyhe fajták egyesülnek egyedülálló ízélménnyé.

Harmonikus összeállítású, hangsúlyos pörköléssel.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●●○○○

Intenzitás ●●●●○



HEIMBS ESPRESSO



Dallmayr

80%
arabica

20%
robusta



Nettó tömeg:
250 g

Ez a jellegzetes kávé kellemesen lekerekített finom aromákkal és kifejezetten a fűszerességével imponál.

A tiszta szerkezet és a szilárd test kerekíti ezt az élményt a csokoládé jegyek halvány kíséretében.

Pörkölés foka



Savasság



Intenzitás



Alois Dallmayr Automaten-Service

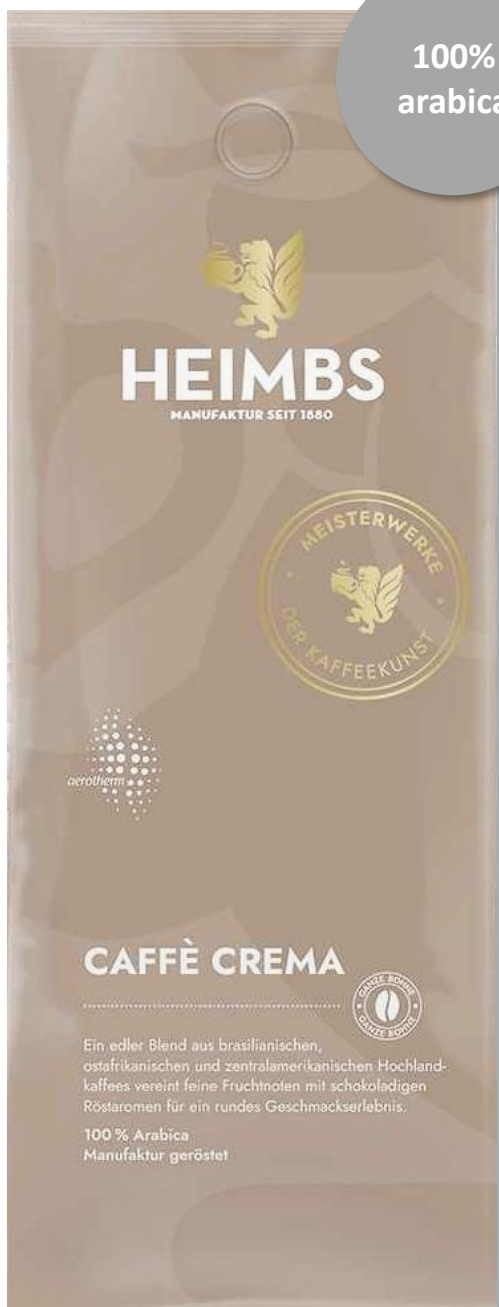
1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

HEIMBS CREMA



Dallmayr

100%
arabica



Nettó tömeg:
250 g

Ez a lassan pörkölt eszpresszó Dél- és Közép-Amerikából ötvözi a friss gyümölcsjegyeket virágaromákkal és finom vanília árnyalatokkal. A könnyű gyümölcsös és az édes, intenzív pörkölt jegyek íze kerekíti ezt a filigrán eszpresszó típust.

Pörkölés foka



Savasság



Intenzitás



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

ALLEGRETTO ARTIGIANO



Dallmayr



80%
arabica

20%
robusta

Erős testű, ízzel teli eszpresszó, sült csokoládéaromával. Az Allegretto magas szintű kézművességét jelenti. Innen a név: Artigiano, olaszul "kézműves".

A szép savakkal rendelkező, a hagyományos tejen kívül a különböző növényi alapú tejekkel is jól harmonizáló Allegretto crema-ja is tökéletes.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●○○○○

Intenzitás ●●●○○

Nettó tömeg:
500 g



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

ALLEGRETTO SAN MARCO



Dallmayr

100%
arabica



Nettó tömeg:
500 g

Ez a lassan pörkölt eszpresszó Dél- és Közép-Amerikából ötvözi a friss gyümölcsjegyeket virágaromákkal és finom vanília árnyalatokkal.

A könnyű gyümölcsös és az édes, intenzív pörkölt jegyek íze kerekíti ezt a filigrán eszpresszó típust.

Pörkölés foka ●●●○○

Savasság ●●●○○

Intenzitás ●●●○○



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

IO LA CREMA



Dallmayr

100%
arabica



Nettó tömeg:
1000 g

Lekerekített aroma világosbarna crema-val: Az I-O la crema egyensúlyát a válogatott Közép- és Dél-Amerikából származó Arabica kávébabok enyhe karakterének köszönheti. A finom diós jegyek és a kiegyensúlyozott teltség elegáns ízt biztosít. Prémium minőség, 100% arabica.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●●●○○

Intenzitás ●●●●○



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

IO INTENSO



Dallmayr

70%
arabica

30%
robusta



Nettó tömeg:
1000 g

Intenzív, erőteljes, mégis bársonyos: Az I-O espresso intenso különleges ízét a válogatott, latin-amerikai Arabica babok és a jelentős arányban jelen lévő, prémium minőségű, mosott indiai Parchment Robusta keveréke adja. A tartós mogyoró-nougat aromák és a testes, "tigrismintás" crema jellemzőek erre a karakteres eszpresszóra.

Pörkölés foka ●●●●●

Savasság ●○○○○

Intenzitás ●●●●○



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

IO ESPRESSO



Dallmayr

100%
arabica



Nettó tömeg:
1000 g

Tipikusan olasz: Az I·O eszpresszót a Közép- és Dél-Amerikából származó válogatott Arabica kávébabok enyhe aromája és finoman gyümölcsös jegyei jellemzik, amelyek keserédes csokoládé ízt kölcsönöznek neki. A diós-barna krémmel együtt kivételes ízelményt nyújtanak.

Pörkölés foka ●●●●○

Savasság ●●●○○

Intenzitás ●●●●●



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

AZUL GEISHA



Dallmayr

100%
arabica



Igazi bajnok a Specialty Coffee Peru Pichanaki Geisha Fairtrade kávénk! Édes jegyeivel, finom papaja aromájával és virágos jegyeivel, mint a jázmin és a rózsa, ez a perui kávé lenyűgöző 87 pontot ért el. Első helyezett lett a Chanchamayo régióban megrendezett mini világbajnokságon. Ott, a "Mundialito de la Calidad"-on fedezte fel kávévadászunk ezt a kincset, amely a kortyolgatás során lenyűgözte a kávészakértőket.

Pörkölés foka ●●○○○

Savasság ●●●●●

Intenzitás ●●●●○

Nettó tömeg:
250 g



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykőrösi út 24. • www.dallmayr.hu

AZUL KENYA



Dallmayr

100%
arabica



Ha igazi gyümölcsbombára vágysz, akkor ez a Kenya a neked való! A Kiamutuirá mindent tartalmaz, amit sokan szeretnek a klasszikus kenyai különlegességekben: lédús szeder – szinte olyan, mint a szederlekvár – sárgabarack, tiszta édesség és krémes test. Mi imádjuk a Kiamutuirát kézi filterben, adagokban vagy jégre főzve.

Pörkölés foka ●●○○○

Savasság ●●●●●

Intenzitás ●●●●●

Nettó tömeg:
250 g



Alois Dallmayr Automaten-Service

1188 Budapest, Nagykörsi út 24. • www.dallmayr.hu