

Café da Esperança - Kaffee aus Brasilien:

22.04.2020 18:19:41 | Dietmar Rosenbach



100% Arabica in Spitzenqualität!

Kaffee trinken – Hoffnung schenken. Bewusst genießen und jungen Menschen einen Neuanfang ermöglichen.



die Fazenda Boppard röstet Kaffee. Das Rösth Handwerk und die Liebe zu wirklich gutem Kaffee haben wir bei unseren Freunden von der Agáta Rösterei in Mannheim kennen gelernt, wo wir drei Jahre lang unseren Kaffee rösten konnten. Seit April 2020 haben wir eine eigene Röstmaschine, und rösten hier im Haus Sabelsberg!

Für uns als Gemeinschaft ist das eine spannende und durchaus herausfordernde Arbeit, für die man viel Geduld und Fingerspitzengefühl braucht. Beim Verpacken sind dann viele Hände und gute Organisation gefragt.

In unserem Hofcafé schenken wir den eigenen Kaffee auch selber aus, die Jungs lernen, guten Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und dergleichen mehr zu brühen, und die Kunst, die Tassen mit Schaumherzen zu verzieren.

Das Staunen und das Lob der Kundschaft ist für uns alle eine große Freude, und eine Motivation, um weiterzumachen! Der Verkauf unseres Kaffees hilft uns, den Lebensunterhalt unserer Gemeinschaft selber zu erwirtschaften - das macht uns doppelt stolz!

Kaffee "*Doce Diamantina*"

Unser Kaffee wird in Brasilien angebaut, dem Ursprungsland der Fazenda, und zwar in der Region *Cerrado*, in den Hochebenen (900 bis 1.250m ü.d.M.) des Bundesstaates *Minas Gerais* im Südwesten des Landes. Durch unsere milde Röstung entfaltet er seinen karamellig-schokoladigen Geschmack, mit frischen fruchtigen Noten und einer milden Säure.

Bestellt den Café da Esperança direkt bei der Fazenda Boppard:

Email: boppard@fazenda.de

Telefon: 06742-8983934

Oder über unser [Bestellformular](#).

Sorte	Bohne/ gemahlen	Preis 250g Packung	Preis 1.000g Packung
Filterkaffee	ganze Bohne	6,90 €	25,00 €
Filterkaffee	gemahlen		
Espresso	ganze Bohne		
Espresso	gemahlen		

Brühempfehlung:

Filterkaffee (Filtermaschine, Handaufguss, Chemex, French Press):

- 60g Kaffee auf 1 Liter Wasser
- möglichst mit 93-95 Grad Wassertemperatur
- 4-6 Minuten Zeit zum ziehen

Espresso (Siebträgermaschine):

- 16-18g für einen doppelten Espresso
- 32-40g in der Tasse

- [Version zum Drucken](#)
- [Per E-Mail versenden](#)
- [Newsletter abonnieren](#)

- [Twittern](#)

<http://mittelrhein-sanktjosef.de/Pfarreiengemeinschaft-Boppard/News/Newsmeldung?newsid=76&pdfview=1>