

Kaffee SATZ



Das Mäder Kaffeemagazin

Nr. 4

Mäder Kaffee – Qualitätsrösterei mit Tradition und Leidenschaft



*Herzlich willkommen bei Mäder Kaffee,
der Kultmarke für alle Kaffeegenießer des schwarzen Goldes.*

Seit unserer Gründung im Jahr 1985 durch Elmar Mäder, haben wir uns einen bundesweiten Namen gemacht. Dieser steht für beste Qualität und Leidenschaft zum Produkt.

Im Jahr 2005 wurde Mäder Kaffee von Roland Breithaupt übernommen, der die Marke im gehobenen Fachhandel bundesweit ausgebaut und somit für noch mehr Kaffeegenießer bekannt gemacht hat.

Heute ist Mäder Kaffee bestens im Fachhandel etabliert mit dem Ziel auch weiterhin das optimale Geschmackserlebnis zu bieten, indem wir unsere Leidenschaft und Erfahrung in jede Mischung einbringen. Wir setzen weiterhin auf das traditionelle Trommelröstverfahren, das sanft und schonend ist und die Vielfalt der Aromen aller Kaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten perfekt zur Geltung bringt.

Jeder Kaffeegenießer, egal ob Sie einen Vollautomaten, Siebträger oder den alt bewährten Filterkaffee bevorzugen, wir von Mäder Kaffee sind für Sie die richtige Wahl. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Produktsortiment überraschen.

Wir freuen uns täglich aufs Neue, Ihre Sinne zu verwöhnen und Ihnen unvergessliche Genussmomente im Alltag zu beschenken.

Willkommen in der Welt von Mäder Kaffee!

Herzlichst Ihr
Roland Breithaupt,
Dipl. Kaffeesommelier



ROHKAFFEE



Weltweit wird in mehr als 50 Ländern Kaffee angebaut. Wir beziehen unseren Rohkaffee von bestens ausgewählten Kaffeeplantagen nördlich und südlich des Äquators.



RÖSTUNG

Wie heißt es so schön: Gut Ding will Weile haben! Bei uns hat jede Kaffeemischung seine individuelle Röstkurve. Auf diese Weise können wir so viele Aromastoffe wie möglich erwecken. Und das braucht eben seine Zeit. Bei unserem traditionellen Trommelröstverfahren schenken wir den Bohnen 15 bis 20 Minuten Zeit. Höchste Qualitätsansprüche bestimmen hierbei die Vorgaben. Nur so können alle Kaffeetrinker die Vielfalt verschiedener Aromen, als geschmackliche Vollendung, optimal in der Tasse genießen.



Falz

BIOLOGISCHER ANBAU, FAIR GEHANDELT UND NACHHALTIG



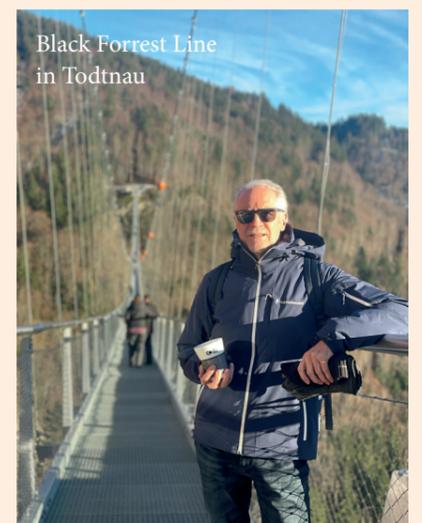
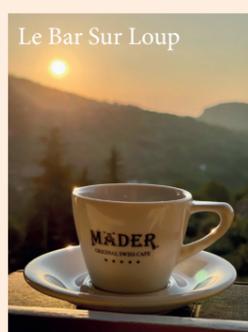
Ökologischer Anbau und fairer Handel sind uns wichtig.

Seit 2008 verkaufen wir Kaffee aus biologischem Anbau in unserem Sortiment.

Unser Bio Kaffee ist zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



KAFFEETASSE AUF REISEN



Mäder Kaffeemischungen 100 % Arabica

Edel Arabica

Erliesene Arabica Mischung, die auf dem Monsoon Malabar aus Indien aufbaut. Diese Mischung hat einen unverwechselbaren Geschmack mit vollmundigem Aroma und einer samtigen Crema.

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1124	1 kg	26,90 EUR	2,69 EUR
1131	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Edelweiss Mischung

Ausgesuchte Hochlandkaffees aus Süd- und Mittelamerika geben dieser Mischung ihr unverwechselbares Aroma. Ein milder Kaffee mit einer leichten feinen und angenehmen Säure, welche im Abgang eine aromatische Note verleiht.

Empfehlung: Cafe Creme, Milchkaffee, Melange, Einspänner

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1155	1 kg	25,90 EUR	2,59 EUR
1156	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Grand de Luxe

Exquisiter Hochlandkaffee mit einem milden würzigen Charakter. Tolle Röstaromen im Abgang mit angenehmer Säure. Ein Genuss für alle Kaffeegenießer, die gerne schwarz trinken.

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1100	1 kg	27,90 EUR	2,79 EUR
1101	250 g	7,50 EUR	3,00 EUR



Falz

Kaffeehausmischung

Dieser sortenreine Plantagenkaffee ist ein 100% Monsoon Malabar. Eine leichte feine nussige Note verbunden mit Zartbitterschokolade verleiht ein rundes vollmundiges Aroma. Goldbraune Crema.

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Melange, Latte Macchiato, milder Espresso

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
2200	1 kg	26,90 EUR	2,69 EUR
2203	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Mäder Kaffeemischungen (Blend)

Crema Classic

Elegante Mischung aus Arabica und Robustabohnen. Optimal als Allrounder mit sehr ansprechendem Kaffeearoma und schöner Crema.

Anteile: ca. 80 % Arabica, ca. 20 % Robusta
Intensität: 2/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Espresso und alle Milchkischgetränke

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1102	1 kg	24,90 EUR	2,49 EUR
1103	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Crema Exquisit

Milder eleganter Hochlandkaffee verleiht dieser Mischung eine besondere Note. Leichte feine fruchtige Säure mit einer schönen hellen Crema.

Anteile: ca. 85 % Arabica, ca. 15 % Robusta
Intensität: 1,5/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1128	1 kg	24,90 EUR	2,49 EUR
1129	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Crema Schümli

Helle und dunkle Kaffeebohnen, die alle einzeln im Langzeit-Röstverfahren schonend veredelt werden, ergeben einen sehr ausgewogenen Genuss. Begleitet von einer würzigen Note in Verbindung mit Bitterschokolade erhalten Sie eine exzellente Tasse Kaffee.

Anteile: ca. 90 % Arabica, ca. 10 % Robusta
Intensität: 3/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Espresso und alle Milchkischgetränke

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1116	1 kg	24,90 EUR	2,49 EUR
1139	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Schweizer Mischung

Für die Kaffeeliebhaber, welche es gerne kraftvoll und ausgewogen lieben. Harmonische Mischung mit einem röstig nussigem Ansatz.

Anteile: ca. 65 % Arabica, ca. 35 % Robusta
Intensität: 3/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Espresso und alle Milchkischgetränke

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1113	1 kg	24,90 EUR	2,49 EUR
1178	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Mäder espressomischungen (Blend)

Espresso Bar NY

Ausgezeichnete Espresso Bar Mischung. Überzeugt jeden Espresso-Liebhaber mit aromatischen Kakaonoten. Exzellente Crema ohne Bittergeschmack. Speziell auch für Espresso-trinker die keinen Zucker verwenden wollen.

Anteile: ca. 60 % Arabica, ca. 40 % Robusta
Intensität: 3,5/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1110	1 kg	22,90 EUR	2,29 EUR
1111	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Espresso Italy

Espresso wie er gerne in Norditalien getrunken wird. Ausgeprägte Noten von Bitterschokolade und etwas Haselnuss.

Anteile: ca. 70 % Arabica, ca. 30 % Robusta
Intensität: 4/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1104	1 kg	22,90 EUR	2,29 EUR
1105	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Sondermischungen Espresso (nicht immer verfügbar)

Espresso Vesuvio

Espresso wie er gerne in Süditalien getrunken wird. Zarte Noten von Lakritz und etwas Walnuss bieten ein Espressoerlebnis.

Anteile: ca. 80 % Arabica, ca. 20 % Robusta
Intensität: 4,5/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1126	1 kg	23,90 EUR	2,39 EUR
1135	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Espresso Napoli

Ein Gourmet Espresso der besonderen Art. Ausgeprägte Noten von dunkler Schokolade mit Walnuss.

Anteile: ca. 70 % Arabica, ca. 30 % Robusta
Intensität: 3,5/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1301	500 g	11,90 EUR	2,38 EUR





Der Kaffeebaron

Donna Sofia

Diese Kaffeemischung bietet einen mild blumigen Geschmack mit leichter feiner Säure und Aromen von Karamell, Nougat und Mandeln.

Anteile: ca. 70 % Arabica, ca. 30 % Robusta
Intensität: 3/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
6000	1 kg	25,90 EUR	2,59 EUR
6001	250 g	7,90 EUR	3,16 EUR



Der Kaffeebaron

Don Amaru

Diese Espressomischung garantiert ein Maximum an Aromen. Es treffen Geschmacksnoten von Haselnuss und dunkler Schokolade auf eine leichte Röstnote.

Anteile: ca. 70 % Arabica, ca. 30 % Robusta
Intensität: 4/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
6002	1 kg	24,90 EUR	2,49 EUR
6003	250 g	7,90 EUR	3,16 EUR



Falz

Mäder BIO FAIR - 100 % Arabica

Hochwertiger Plantagenkaffee, mit Sorgfalt geröstet

Die Bohnen für unsere Bio Kaffeemischung gedeihen im Hochland von Peru, auf besonders fruchtbaren Böden der Kaffeeplantage La Florida. Der Anbau erfolgt nach den Grundprinzipien des ökologischen Anbaus.

Ohne den fairen Handel, wären wir alle nicht mehr hier, sagt der Geschäftsführer von „La Florida“. Mit Hilfe von Fairtrade-Geldern, wurden in den ländlichen Regionen Straßen und Schulen gebaut. Ebenfalls wurde ein Fortbildungszentrum für Kaffeebauern/ Kaffeebäuerinnen eingerichtet, um die bestmöglichen Anbau-Methoden zu unterrichten.

Mäder Bio Fair

Sie erhalten eine sehr ausgewogene Kaffeemischung mit langanhaltendem Geschmack. Sehr rund mit einer leichtenfeinen Säure.

Anteile: 100 % Arabica
Intensität: 2,5/5

Empfehlung: Cafe Creme, Filterkaffee und Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1850	500 g	14,90 EUR	2,98 EUR



Mäder Entkoffeinierte Bohne

Voller Geschmack – kein Koffein

Wir entkoffeinieren unseren Kaffee schonend auf natürliche Art und Weise. Zuerst wird hierbei das Zellgewebe der Rohkaffeebohne gelockert. Dann werden die Rohkaffeebohnen im Wasserbad mit Quillkohlensäure angereichert und bei einer Temperatur bis 110° Grad erwärmt. Hierbei wird das Koffein entzogen. Insgesamt ein leicht nussiger Charakter in Verbindung von Bitterschokolade.

Anteile: ca. 80 % Arabica, ca. 20 % Robusta
Intensität: 3/5

Empfehlung: Cafe Creme, Filterkaffee und Milchkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100 g
1306 (ganze Bohne)	500 g	13,90 EUR	2,78 EUR
1307 (Mahlkaffee)	500 g	13,90 EUR	2,78 EUR



Mäder Kaffeemischungen in 500g

Wiener Melange

Dieser, von der brasilianischen Sonne getrocknete 100% Arabica Kaffee, wird Ihren Gaumen verwöhnen. Sie erhalten einen sehr angenehmen, vollmundigen Kaffee mit wenig Säure. Leicht süßlich und mit Karamellgeschmack.

Anteile: 100 % Arabica
Intensität: 2,5/5

Empfehlung: Cafe Creme, Schümlikaffee, Milchkaffee, Wiener Melange, Espresso, Filterkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100g
1118	500 g	11,90 EUR	2,38 EUR
1127	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Espresso Roma

Diese Espressomischung hat einen typisch italienischen Charakter. Sie bekommen einen intensiven Körper mit einem kräftigen Geschmack auf dem Gaumen. Nussig, schokoladig mit einer sehr guten Crema.

Anteile: ca. 70 % Robusta, ca. 30 % Arabica
Intensität: 3,5/5

Empfehlung: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Filterkaffee

Art. Nr.	Packung	UVP in €	€/100g
1119	500 g	11,90 EUR	2,38 EUR
1130	250 g	6,90 EUR	2,76 EUR



Impressum: Mäder Kaffeerösterei e. K.,
Gewerbstrasse 7, 78247 Hilzingen
+49 7731 909700

Handelsregister: Freiburg i. B., HRA 701 550

info@maeder-kaffee.de
www.maeder-kaffee.de

Fotos & Texte: Roland Breithaupt

Konzeption: Roland Breithaupt

Druck: Hartmann Druck & Medien GmbH,
Hilzingen



Unser Bio Kaffee ist generell zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Fairtrade fördert bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für zertifizierte Produzenten sowie den Umweltschutz. Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%.

Mehr Info: www.fairtrade-deutschland.de/siegel

