



## Mäder Kaffeemischungen – Produktinformationen

Stand: November 2011

Produkt Art. Nr. Verpackung	Anteil Arabica	Anteil Robusta	Produktinformation
<b>Exklusive Mäder Kaffeemischungen – Bohnen 1 kg</b>			
<b>Mäder Creme Classic</b> Art. Nr. 1102 1 kg - blau	<b>85 %</b>	<b>15 %</b>	Gewaschener Hochlandkaffee verleiht dieser Mischung einen milden eleganten Charakter. Er verfügt über ein tolles Kaffeearoma und eine optimale Crema. Sehr magenfreundlich. Optimal für Café Crème.
<b>Mäder Creme Schümli</b> Art. Nr. 1116 1 kg – grau	<b>90 %</b>	<b>10 %</b>	Helle und dunkle Kaffeebohnen, alle einzeln im Langzeitröstverfahren schonend veredelt, ergeben einen ausgewogenen Genuss. Sie erhalten ein mildes Aroma, vereint mit kräftiger Note. Optimal für Café Crème oder einen milden Espresso.
<b>Mäder Creme Exquisit</b> Art. Nr. 1128 1 kg - creme	<b>85 %</b>	<b>15 %</b>	Eine leichte angenehme Säure verleiht dieser Mischung eine besondere Note. Insgesamt ein milder Kaffee, sehr fein im Abgang. Optimal für Café Crème und Milchkaffee.
<b>Mäder Espresso Italy</b> Art. Nr. 1104 1 kg - schwarz	<b>80 %</b>	<b>20 %</b>	Typischer Espresso nach Schweizer Röstkultur, so wie sie ihn speziell im Tessin (italienische Schweiz) erleben. Durch die schonende Langzeitröstung und dem hohen Arabica Anteil erhalten Sie ein volles harmonisches Aroma.
<b>Mäder Schweizer Mischung</b> Art. Nr. 1113 1 kg - creme	<b>65 %</b>	<b>35 %</b>	Diese Mischung ist für alle Allrounder der Kaffeetrinker genau richtig. Ob Espresso, Café Crème oder eine lange Tasse, Sie erhalten immer einen vollmundigen und doch harmonischen Kaffeegeschmack.
<b>Mäder Barista</b> Art. Nr. 135018 1 kg - braun	<b>90 %</b>	<b>10 %</b>	Diese exzellente Kaffeemischung besteht aus 90 % Arabicabohnen. Dies verleiht dieser Mischung ein ausgewogenes Kaffeearoma, passend für alle gängigen Kaffeefullautomaten.
<b>100 % Arabica Mischungen – Bohnen 1 kg</b>			
<b>Mäder Edel Arabica</b> Art. Nr. 1124 1 kg - gelb	<b>100 %</b>		Geschmacklich ist diese Mischung auf dem indischen Malabar aufgebaut. Dies verleiht der Arabica Mischung sein vollmundiges Aroma, verbunden mit einer samtigen edlen Crema.
<b>Mäder Grand de Luxe</b> Art. Nr. 1100 1 kg - grün	<b>100 %</b>		Eine sehr ausgewogene Komposition, angebaut in den wichtigsten Anbaugebieten dieser Erde. Seine Harmonie verleiht ihm einen runden Körper mit feinem Abgang. Diese edle Mischung ist der Inbegriff eines klassischen milden Kaffees.
<b>Mäder Edel Espresso Vesuvio</b> Art. Nr. 1126 1 kg - schwarz	<b>100 %</b>		Diese Mischung aus 9 verschiedenen Provenienzen wird doppelt geröstet. So erhalten Sie eine harmonisch würzige Mischung, die auch optimal für traditionelle Siebträgergeräte geeignet ist.
<b>Goldmischungen – Bohnen 1 kg</b>			
<b>M-Café Schümli Café</b> Art. Nr. 1154 1 kg – rot/gold	<b>100 %</b>		Spezielle, helle Mischung für den bekannten Café Crème oder auch Schümlikaffee genannt. Milder Geschmack mit einer immer gleich bleibenden hellen Crema.
<b>M-Café Espresso Café</b> Art. Nr. 1159 1 kg – schwarz/gold	<b>30 %</b>	<b>70 %</b>	Diese Qualität empfiehlt sich für alle Liebhaber des Espresso. Dabei handelt es sich um eine Mischung mit beneidenswert robuster Qualität. Ein richtig italienischer Espresso, der die Sinne verführt.
<b>M-Café Gourmet Café</b> Art. Nr. 1165 1 kg - gold	<b>65 %</b>	<b>35 %</b>	Kreiert für die Genießer dieser Kaffeewelt. Sein Gleichgewicht ist perfekt. Eine milde Säure bietet einen anhaltenden Geschmack, der auch durch Zusatz von Milch nicht verloren geht. Für jeden Gaumen eine besondere Empfehlung

Mäder Kaffeerösterei e. K.  
Inh. Roland Breithaupt  
Gewerbstrasse 7  
D-78247 Hilzingen

Tel. +49 (0) 77 31 / 909 70-0  
Fax +49 (0) 77 31 / 909 70-22  
info@maeder-kaffee.de  
www.maeder-kaffee.de

Sparkasse Engen-Gottmadingen  
BLZ 692 514 45 · Kto. 5 352 059  
Handelsregister:  
Freiburg i. Br., HRA 701550

Volksbank eG Konstanz  
BLZ 692 910 00 · Kto. 0 224109 300  
IBAN: DE 40692910000224109300  
BIC: GENODE61RAD



## Mäder Kaffeemischungen – Produktinformationen

Stand: November 2011

Produkt Art. Nr. Verpackung	Anteil Arabica	Anteil Robusta	Produktinformation
<b>Exklusive Mäder Kaffeemischungen – Bohnen 500 g</b>			
<b>Mäder Wiener Melange</b> Art. Nr. 1118 500 g - champagner	<b>100 %</b>		Diese Kaffeemischung besteht aus 100 % Arabica Kaffeebohnen und wird als Hochlandkaffee in Brasilien angebaut. Dieser mild aromatische Schümlikaffee eignet sich ideal für Café Crème und die traditionelle Wiener Melange.
<b>Mäder Espresso Roma</b> Art. Nr. 1119 500 g - braun	<b>30 %</b>	<b>70 %</b>	Rassig und temperamentvoll, so ist diese Kaffeemischung zu beschreiben. Durch den hohen Robusta Anteil verleiht er dem Espresso den typisch italienischen Charakter. Optimal für alle Espresso Liebhaber bzw. Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato und Cappuccino.
<b>Mahlkaffee / Entkoffeinierter Kaffee</b>			
<b>Mäder Mahlkaffee</b> Art. Nr. 1109 500 g - silber	<b>100 %</b>		Basis des Mäder Mahlkaffee ist ein ausgewogener, mild aromatischer Schümlikaffee. Der gemahlene Kaffee ist vakuumverpackt.
<b>Bohne / entkoffeinert</b> Art. Nr. 1306 500 g - Anthrazit	<b>80 %</b>	<b>20 %</b>	Das Entkoffeinieren erfolgt auf natürliche Art und Weise mit Quellschwefelsäure, mit der die Kaffeebohne im Wasserbad angereichert und auf 110 °C erwärmt wird. Hierbei wird der Kaffeebohne das Koffein entzogen.
<b>BIO-Kaffee</b>			
<b>Mäder Bio</b> Art. Nr. 1750 500 g - sandbeige	<b>100 %</b>		Dieser zertifizierte Bio-Kaffee gedeiht im Hochland von Peru, in der Kaffeeplantage La Florida auf besonders fruchtbaren Böden. Das sanfte Klima Südamerikas ist die Heimat von besonders naturmildem Kaffee. Dieser 100 % Arabica Kaffee wird schonend nach traditionellem Trommelröstverfahren veredelt. Dank des schonenden Röstverfahrens bleibt das volle Aroma erhalten. Ein besonders aromatischer Schümlikaffee, frei von Reiz- und Bitterstoffen.
<b>Mäder Feinkost Kaffee</b>			
<b>San Jose</b> Art. Nr. 1630 – 1kg	<b>100%</b>		Sehr feiner blend mit Hochlandkaffee aus Süd-, Mittelamerika und Indien. Sein Charakter besticht durch eine leichte feine Säure. Ein Klassiker für den Cafe Creme.
<b>Espresso Monte Verde</b> Art. Nr. 1620 – 1kg	<b>75 %</b>	<b>25 %</b>	Die Mischung zwischen Hochlandkaffees und einem hochwertigen Robusta aus Westafrika geben eine schön marmorierte Crema mit gutem Aroma.
<b>Heidi Coffee</b>			
<b>Heidi Coffee</b> Art. Nr. 1610 & 1611 1 kg & 500 g – rot-blau	<b>75 %</b>	<b>25 %</b>	Diese Kaffeemischung besteht hauptsächlich aus Arabica Kaffee aus dem Hochland von Süd- und Mittelamerika. Dieser Kaffee bietet einen anhaltenden Geschmack der auch durch Zusatz von Milch nicht verloren geht. Insgesamt ein harmonischer, eleganter Kaffee mit einer feinen Säure. Von jedem Kg Kaffee wird ein Betrag an die Heidi-Stiftung, zum Erhalt des Heidi-Dorfes in der Schweiz, abgeführt.

**ACHTUNG: Die Angabe zu den Werten bezüglich Aufteilung Arabica/Robusta kann durch das Vermischen leicht verändert werden!**

Mäder Kaffeerösterei e. K.  
Inh. Roland Breithaupt  
Gewerbestrasse 7  
D-78247 Hilzingen

Tel. +49 (0) 77 31 / 909 70-0  
Fax +49 (0) 77 31 / 909 70-22  
info@maeder-kaffee.de  
www.maeder-kaffee.de

Sparkasse Engen-Gottmadingen  
BLZ 692 514 45 · Kto. 5 352 059  
Handelsregister:  
Freiburg i. Br., HRA 701550

Volksbank eG Konstanz  
BLZ 692 910 00 · Kto. 0 224109 300  
IBAN: DE 40692910000224109300  
BIC: GENODE61RAD