

jura®



Erlesenes aus der Röstmanufaktur

Premium Espresso

Blend

Herkunft/Ernte

Für diese exquisite Mischung verwenden wir 80 % feinste Arabicas aus Lateinamerika, hauptsächlich aus Honduras und Brasilien, die unsere Röstmeister in Manufakturqualität besonders langsam und schonend verarbeiten. Abgerundet mit 20 % gewaschenem Robusta aus Indien entsteht so eine »Köstlichkeit für den Kenner«.

Spezielles

Wir rösten den Espresso in kleinen Chargen (»small batch«), die uns ein besseres Einwirken auf die Röstqualität erlauben. Das Finish mit indischem Robusta gibt unserem Premium Espresso ein sehr knackiges Geschmacksfinale.

Geschmack

Der Premium Espresso Blend überzeugt durch seinen vollmundigen Körper mit würzigen, schokoladigen Noten und geringer Säure.

Empfehlung

Dieser Kaffee ist ideal als Espresso und eignet sich als eine hervorragende Grundlage zu allen Kaffeespezialitäten mit Milch.



Intensität



Röststufe



Art. 64696

Exklusiv in Deutschland erhältlich.

Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

World of Coffee, India

Pure Origin

Herkunft/Ernte

Beim World of Coffee handelt es sich um 100 % Arabica-Kaffee aus Indien. Der runde, ausgewogene Kaffee stammt aus dem Bundesstaat Karnataka, wo er auf 900 bis 1.200 m ü. M. angebaut wird.

Spezielles

Der World of Coffee wird schonend bis zu einem mittleren Röstgrad geröstet – so entfaltet dieser Kaffee seinen typischen Flavour. Perfekt für heiße und kalte Kaffeespezialitäten.

Geschmack

Die 100 % Arabica-Bohnen mit dem Prädikat «Mysore Nuggets Extra Bold, AAA» entwickeln einen intensiven Geschmack mit milden, fruchtigen Noten.

Empfehlung

Dieser Kaffee eignet sich perfekt für die Zubereitung von heißen und kalten Kaffeespezialitäten.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 24199
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

Malabar Monsooned, India

Pure Origin

Herkunft/Ernte

Qualitativ hochwertiger 100 % Arabica-Kaffee aus Indien. Malabar wird im Bundesstaat Kerala angebaut. Nach der Ernte wird dieser Kaffee im Monsunregen ausgewaschen und dann getrocknet.

Spezielles

Indischer Kaffee ist vor allem wegen seines speziellen Aufbereitungsverfahrens, dem »Monsooning«, bekannt. Er wird nach der Ernte zuerst für 5 Tage dem Monsunregen ausgesetzt, um ihn anzufeuchten und um ihn anschließend, 7 Wochen lang, durch die Monsunwinde zu trocknen.

Geschmack

Mit diesem Verfahren erzielt man den unverwechselbaren, ausgeprägten und geschmeidigen Geschmack des Indien Malabar Monsooned. Ein gut verträglicher Kaffee, ohne Säure, mit würzigem, kraftvollem Körper.

Empfehlung

Dieser säurearme Kaffee eignet sich bestens für den Espresso am Abend oder einen Café crème. Kaffeespezialitäten mit Milch, wie z. B. Milchkaffee und Flat White, erhalten durch den Malabar eine hervorragende Geschmacksausprägung.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 68011
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

Café Crème

Blend

Herkunft/Ernte

Die Café Crème Mischung vereint harmonisch 100 % Arabica-Spitzenkaffees aus Guatemala, Brasilien und Costa Rica.

Spezielles

Mit der Ausgewogenheit von 100 % reinen Arabicas und der hellen Röstung eignet sich die milde Mischung hervorragend für einen aromatischen Café crème.

Geschmack

Leicht, bekömmlich, mild im Geschmack, dennoch aromatisch und von exquisiter Ausgewogenheit offenbart sich unser Café Crème Blend Ihrem verwöhnten Gaumen.

Empfehlung

Die ultimative Alltagsmischung für anspruchsvolle Connaisseurs und Liebhaber von Café crème oder Caffè Latte. Milch rundet diesen Blend zu einem harmonischen Ganzen ab.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 68016
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

Impressa

Blend

Herkunft/Ernte

Diese Spitzenmischung haben wir für Sie aus 70 % Arabica- und 30 % Robusta-Bohnen komponiert. Ihren vollmundigen Geschmack verdankt sie edlen Rohkaffees aus Mexiko, Brasilien und Uganda.

Spezielles

Der Impressa Blend eignet sich hervorragend für die Verwendung in Vollautomaten von JURA. Der Robusta-Anteil lässt seine sämig weiche Crema voll zur Entfaltung kommen und lange anhalten.

Geschmack

Die kräftige Espresso-Mischung voller Feuer und Gehalt kann am besten als typisch italienische Mischung charakterisiert werden.

Empfehlung

Ihre volle Kraft entfaltet die Mischung idealerweise im kurzen, kräftigen Espresso. Der starke Charakter kommt auch bestens in Milchspezialitäten zum Ausdruck.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 68746
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

Riguardo

Blend



CH-BIO-006
Non-EU Agriculture



Herkunft/Ernte

Der Rohkaffee stammt aus den folgenden drei Kooperativen: Kooperative FIECH in Mexiko, Kooperative Bukonzo Joint in Uganda und Kooperative Gayo Megah Berseri in Indonesien. In allen drei Ländern wächst der Kaffee im Hochland auf einer Höhe zwischen 1.400 und 2.200 m ü. M. und wird mit größter Sorgfalt von Hand gepflückt.

Spezielles

Dieser 100 % Arabica-Kaffee ist zu 100 % Fairtrade- und Bio-zertifiziert. Durch die von Fairtrade gesicherten Handelsbedingungen können Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in eine nachhaltige Zukunft investieren. Lebensmittel mit dem Bio-Siegel stehen für eine ökologisch und biologisch einwandfreie Produktion.

Geschmack

Diese Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen aus Mexiko, Uganda und Indonesien führt zu einem ausbalancierten, kräftigen und würzigen Kaffee.

Empfehlung

Dieser Kaffee eignet sich hervorragend als starker Espresso oder entwickelt mit etwas Milch eine harmonische Süße.

Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 72068
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

San Antonio, Honduras

Pure Origin



Herkunft/Ernte

Die Plantagen liegen im Norden von Honduras in der Region rund um San Antonio de la Cumbre. Dort wachsen die Kaffeepflanzen auf einer Höhe von 1.200 bis 1.500 m ü. M. inmitten der tropischen Pflanzenvielfalt. Das ideale Klima und die besonders sorgfältige Pflege vom Setzling bis zur Ernte, möglichst im Einklang mit der Natur, sind die Gründe für diesen ausgezeichneten Kaffee.

Spezielles

Der 100 % Arabica-Kaffee ist zu 100 % Fairtrade-zertifiziert und wird von Fairtrade-Produzenten angebaut. Durch faire Handelsbeziehungen können Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in eine nachhaltige Zukunft investieren.

Geschmack

Der Kaffee ist leicht und elegant. Die sehr zarte Note von dunkler Schokolade und Wassermelone verleiht dem Kaffee eine charmante, leichte Süße.

Empfehlung

Ideal als Café crème zu genießen. Milch ergänzt die leichte Süße des San Antonios ideal.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 70961
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g

Decaffè

Blend

Herkunft/Ernte

Diese harmonische, koffeinfreie Mischung besteht aus nass und trocken aufbereiteten Arabicas aus Zentralamerika sowie einem Teil trocken aufbereitetem Robusta aus Mexiko.

Geschmack

Ein traumhafter Kaffee mit typischem Espressogeschmack, der Ihnen sicher nicht den Schlaf raubt.

Empfehlung

Sowohl für einen kräftigen Espresso als auch für einen Café crème oder eine Kaffeespezialität mit Milch einsetzbar.

Spezielles

Auf Wasserbasis entkoffeiniert. Die Kaffeebohnen werden ständig mit neuem Wasser umspült, dadurch wird das Koffein in der Bohne gelöst. Somit wird 99,9 % des Koffeins herausgefiltert, die restlichen Bestandteile sowie die Aromen bleiben erhalten.



Intensität



Röststufe



SWISS  ROAST

Art. 68018
Röstkaffee, ganze Bohnen, 250 g



Cold Brew Tonic

Zutaten (für 1 Person)

90 ml Cold Brew Kaffee

(nur mit der Z10 von JURA möglich)

45 ml Tonic Water

45 ml Grapefruitsaft

3 Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie 3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas.
- Gießen Sie je 45 ml Tonic Water und Grapefruitsaft hinzu.
- Süßen Sie nach Belieben mit etwas Zucker.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Kaffee zu.

Tipp

Für die Cold-Brew-Spezialitäten mit der JURA Z10 empfehlen wir die Kaffeesorte »World of Coffee«.



Caffè Limone

Zutaten (für 1 Person)

2 Espresso (à je 40 ml Kaffee)

1 TL Zitronenpaste

50 ml Milch

Zubereitung

- Bereiten Sie eine Portion Milchschaum zu.
- Rühren Sie die Zitronenpaste unter den Milchschaum.
- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Espresso zu.
- Geben Sie den Milchschaum dazu.

Tipp

Rühren Sie das Getränk vor dem Genuss gut um.



Ginger Honey Surprise

Zutaten (für 1 Person)

1 Espresso macchiato

(40 ml Kaffee, 3 Sek. Milchschaum)

1 Messerspitze Ingwer-Pulver

Honig

etwas Vierfrucht-Pfeffer

Zubereitung

- Bedecken Sie den Boden eines Espressoglases mit Honig.
- Geben Sie das Ingwer-Pulver sowie den Vierfrucht-Pfeffer dazu.
- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Espresso macchiato zu.

Serviervorschlag

Dekorieren Sie die Kaffeespezialität mit einer Prise Pfeffer.

Tipp

Rühren Sie das Getränk vor dem Genuss gut um.



Cold Brew Latte macchiato mit Sirup

Zutaten (für 1 Person)

45 ml Cold Brew Espresso

(nur mit der Z10 von JURA möglich)

4 Sek. Milch / 22 Sek. Milchschaum

10 ml Aromasirup z. B. Karamell, Vanille oder
Praline Nuss

3 Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie 3 Eiswürfel in ein passendes Latte-macchiato-Glas.
- Geben Sie 10 ml Aromasirup Ihrer Wahl in das Glas.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Latte macchiato auf Knopfdruck zu.

Tipp

Für die Cold-Brew-Spezialitäten mit der JURA Z10 empfehlen wir die Kaffeesorte »World of Coffee«.



Jupiter's Rings

Zutaten (für 1 Person)

35 ml Espresso

10 ml Vanillesirup

10 ml Vanillelikör

10 ml Kaffeesahne (1 Portion)

Zubereitung

- Füllen Sie den Vanillesirup und den Vanillelikör in ein Espressoglas.
- Bereiten Sie den Espresso direkt ins Espressoglas zu und füllen Sie es mit Kaffeesahne auf.