



Die Welt der Grand-Cru-Kaffees

Feinste **Gourmet-Kaffee-Spezialitäten** und **Kaffee-Kirschen-Tee** aus streng selektiertem Anbau.

Jetzt auch in **BIO-Qualität, bio-zertifiziert, DE-ÖKO-001.**



Für Sie täglich frisch geröstet
Vee's Kaffee und Bohnen

Online-Bestellungen www.vees-kaffee.com

Ver.: 5.00





Wir über uns, die Vee's Kaffee und Bohnen GmbH

Vee's Kaffee (sprich Wie's, gemeint ist das englische „V“ für Victory in Anlehnung an Winston Churchill, ehemaliger Premierminister von Großbritannien, gelebt 1875 – 1965) ist ein Genuss von höchster Qualität. Denn wir rösten nur von Hand selektierte Arabica-Gourmet-Kaffeebohnen der besten Lagen, sogenannte Grand-Cru-Kaffees aus Indonesien, Ostafrika der Karibik und Lateinamerika: 95% der weltweit besten Arabica-Bohnen für feinste Aromen und mischen sie mit 5% gewaschenem Robuste für eine stabile, seidenartige Crema.



Und bereits im Jahr 1999, seit unserem erfolgreichen Bestehen, waren wir es, die den Begriff feinsten „Grand-Cru-Kaffee“ geprägt haben. Nachahmer der Verwendung des Begriffs „Grand-Cru-Kaffee“ sind uns zahlreich gefolgt – Ob die Nachahmer unsere Aromen in Vielfalt und Qualität erreicht haben, entscheiden die sensiblen Gaumen unserer Kunden.

Denn nur die in hohen Gebirgsregionen und unter exzellenten klimatischen Bedingungen langsamer reifenden und dadurch erheblich härteren Grand-Cru-Kaffeebohnen eignen sich für unsere sehr sorgfältige, intensive und wesentlich aromatischere Röstung. Dadurch können unsere Kaffees ihre vielfältigen Aromen und alle charakteristischen Geschmacksnuancen uneingeschränkt entfalten. Im Ergebnis hat Vee's Kaffee erheblich weniger Säure, deutlich mehr Fülle und ausgeprägte, lang anhaltende Aromen. Weil die störende Kaffeesäure (Chlorogensäure) durch die längere Röstung nahezu vollständig zerfallen ist. Deshalb strömen unsere frisch gemahlene Bohne einen intensiven Kaffeeduft aus, der sich in der Tasse vollends entfaltet. Ein vollendeter Genuss.

Vee's Grand-Cru-Kaffee überzeugt durch intensive Aromen und sehr geringer Säure

Für die intensiven und regional sehr charakteristischen Aromen von Vee's Kaffee verwenden wir ausschließlich selektierte Arabica-Gourmet-Kaffeebohnen der besten Lagen, die wir geröstet als „Grand-Cru-Kaffees“ bezeichnen. Sie reifen in den Gebirgsregionen bis über 2000 m langsamer, häufig unter Schattenbäumen, beispielsweise in Indonesien, Ostafrika und Lateinamerika rund um den Äquator und lagern signifikant mehr Zucker und Fette an, die sich beim Rösten in aromatische Öle und Karamell wandeln. Denn nur in den höheren Gebirgsregionen wachsen die weltweit besten Rohkaffees. Durch ihre langsame Reifung werden die Bohne erheblich härter, binden die Feuchtigkeit besser und eignen sich deshalb für unsere sehr sorgfältige, intensivere und aromatischere Röstung. Denn die Röstung erfolgt in einer Wasserdampf-atmosphäre bei der die Bohne langsam ihren Wassergehalt von etwa 12% verlieren. Dabei verhindert der Wasserdampf das Verbrennen der Bohne beim Rösten und wirkt zusätzlich als Katalysator bei der Bildung von Aromen, von Fetten in aromatische Öle. Die härteren Bohne bester Qualität stellen sicher, dass unsere Kaffees seinen Duft und alle charakteristischen Geschmacksnuancen uneingeschränkt entfalten kann. Im Ergebnis enthält Vee's Kaffee durch eine längere Röstung deutlich weniger Säure, mehr Fülle und intensive lang anhaltende Aromen. Für eine stabile, seidenartige Crema ergänzen wir immer 5% gewaschenen Robusta, häufig auch in Bio-Qualität.





Denn viele unserer Kunden haben ihre Bewertung unseres Kaffees auch im Internet veröffentlicht (Trusted Shops), dass sie beispielsweise unsere Kaffees wegen des nahezu vernachlässigbaren Säuregehalts allgemein als erheblich besser schmeckend und spürbar bekömmlicher empfinden.

Wir rösten unseren Rohkaffee individuell und von Hand

Jeder individuelle Grand-Cru-Kaffees wird bei uns in kleineren Chargen von derzeit 15 kg in einem 70 Jahre alten und regelmäßig gewarteten gusseisernen Trommelröster von Hand geröstet. Die Röstung, d. h. der Temperaturverlauf und die Dauer der Röstung, werden für jede Kaffeesorte von Hand so angepasst, dass das möglichst optimale Geschmackserlebnis erzielt wird, und auch je nach Witterung und Außentemperatur wird feinjustiert. Besonderen Wert legen wir beispielsweise auf die Anpassung der Röstung auf die Bohnengröße: denn großbohniiger Mexiko Maragogype mit duftigen Aromen platzt früher auf und erfordert eine schonendere Röstung, während ein Guatemala Echter Antigua mit kleineren Bohnen mehr Hitze benötigt, um den herrlich schokoladigen Geschmack voll zu entwickeln.

Vee's Kaffee ist garantiert Frisch und mindestens 2 Jahre haltbar

Vee's Kaffee ist kein herkömmlicher "Industriekaffee". Die Kaffeebohnen von Vee's Kaffee werden nämlich jedem Tag frisch, von Hand sehr schonend geröstet und anschließend ein bis zwei Wochen in der versiegelten Verpackung gereift.

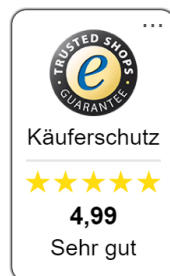
Denn unmittelbar nachdem die Bohnen zur Perfektion geröstet wurden, werden die noch lauwarmen Bohnen aromaversiegelt verpackt. Nur so bleibt das volle Aroma und der einzigartige Duft vollständig erhalten. Von dieser Röstfrische profitieren alle unserer Kunden. Denn der Kaffee hält sich aromaversiegelt über Monate frisch. Die Mindesthaltbarkeit beträgt bei Raumtemperatur oder darunter mindestens 2 Jahre. Nach etwa 6 – 9 Monate fängt das Aroma langsam an zu verblassen. Der Kaffee wird dadurch aromatisch nicht schlechter, man benötigt jedoch allmählich mehr Kaffeepulver für vergleichbare Intensität der Aromen.

Das sagen 'beispielsweise unsere Kunden über Vee's Kaffee bei Trusted Shops

„Ich kaufe seit Jahren bei Vee mehrmals pro Jahr Kaffee, meistens 2,5 - 3 kg pro Sendung. Es ist immer beste Qualität und die Zusendung erfolgt sehr, sehr schnell, oft geht die Sendung noch am gleichen Tag heraus, je nach der Uhrzeit bei Bestellung. Der Bestellvorgang ist sehr effizient, ... Die Auswahl verschiedener Sorten ist hervorragend. Ich kaufe Kaffee nie mehr im Laden sondern nur noch bei Vee.“

„Phantastischer und schneller Service, der beste Kaffee den es gibt. Leckere neue Sorten, die unbedingt probiert werden müssen- Danke, dass es Euch gibt!“

„Prima Service und die Bohnen sind die besten die je probiert habe!“



* Quelle https://www.trustedshops.de/bewertung/info_X3612786ADA1DDBFD1D71151709014232.html?sort=date





BESCHEINIGUNG

Bescheinigung



gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

- | | |
|---|--|
| 1. Nummer der Bescheinigung | 19940 / 1 |
| 2. Unternehmer:
Vee's Kaffee & Bohnen GmbH
Rotwandweg 3
82024 Taufkirchen | 3. Kontrollstelle:
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marienortgraben 3-5
90402 Nürnberg |
| Kontroll-Nr.:
DE-BY-001-35867-B | Codenummer:
DE-OKO-001 |
| Haupttätigkeit:
Verarbeitung | |
| 4. Erzeugnis/se, Erzeugnisgruppe/n, Tätigkeiten:
Verarbeitung und angeschlossene Bereiche | 5. Definiert als:
Ökologische Erzeugnisse |
| 6. Gültigkeitsdauer:
Diese Bescheinigung ist für alle hier aufgeführten Erzeugnisse gültig ab-Ausstellungsdatum bis 31/1/2023 | 7. Datum der Kontrolle/in:
26/8/2021 |

Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008, akkreditiert durch DAkkS, ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marienortgraben 3-5
90402 Nürnberg
DEUTSCHLAND
+49 (0)9111-42439 - 0
DE-Info: BCS@kiwa.com
www.kiwa.com

Nürnberg, 30/11/2021
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marcus Wolfrum, Zertifizierer(in)

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.



Offizielles Bio-Zertifikat für den Verkauf von Bio-Kaffee.
Alle unseren Organic Kaffees sind uneingeschränkt Bio-zertifiziert!





BESTÄTIGUNG

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle der
TÜV SÜD Management Service GmbH,
dass das IFS Global Markets - Food Assessment
für die Tätigkeiten von

Vee's Kaffee & Bohnen GmbH
Rotwandweg 3
82024 Taufkirchen
Deutschland
COID: 79560

für den Assessmentbereich:

**Rösten und ggf. Vermahlung von
Kaffee aus Rohkaffeebohnen, Verpacken in
Mehrschicht-Folienbeutel (PE/PU/Al/PU/PE).**

entsprechend den Anforderungen des

**IFS Global Markets - Food
Version 2, Januar 2017**

und anderen dazugehörigen Vorgabedokumenten
auf **Basic Level** bestanden ist.

Tag des Assessments: 12.10.2021

Registrier-Nr.: 12 031 83154 TMS
Auftrags-Nr.: 707140116

Gültigkeit der Bestätigung bis: 06.12.2022

Das nächste Assessment ist innerhalb folgender
Zeitspanne durchzuführen: 17.08.2022 bis 26.10.2022

Datum der Bestätigung: 01.12.2021

Diese Bestätigung ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Verlangen zurückgegeben werden.
Maßgeblich sind allein die Angaben in der IFS-Datenbank.

Leiter der Zertifizierungsstelle
München, 02.12.2021

Seite 1 von 1

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Ridlerstrasse 57 • 80339 München • Germany
www.tuvsud.com/de/certificate-validity-check

TUV®

Geprüfte Qualität mit offiziellem IFS-Zertifikat des TÜV SÜD





DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Vee's Kaffee und Bohnen
Diese Rösterei gehört zu den besten
in Deutschland



2018

Madeleine Jakits
Madeleine Jakits, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

DER FEINSCHMECKER ist Deutschlands führendes Magazin für Reise, Genuss und Lebensart – jeden Monat neu.

Der Feinschmecker – Die besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2018

Seit mehr als 17 Jahren gehören wir zu den besten Röstereien Deutschland.





Espresso-Mischungen

Italienische Röstung

Körper	*****	full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	****	Früchte, Nüsse, Schokolade

Die Bezeichnung „Italienische Röstung“ stammt von der damals in Süditalien üblichen etwas dunkleren Espresso-Röstung. Ursprünglich sollte die dunkle Röstung Defekte qualitativ minderwertiger Arabica-Varietäten oder billiger Robusta-Sorten, die häufig einen Anteil bis zu 70 % an der Gesamtmischung ausmachten, überdecken.



Wir bei Vee's verwenden bei allen Espresso-Sorten eine erlesene Mischung hoch gewachsener Grand-Cru-Kaffees.

Unsere Mischungen bestehen aus 95 % der feinsten Arabica-Bohnen mit edler Fülle und charakteristischen Aromen und aus lediglich 5% Prozent hochwertigen Robusta-Bohnen, damit sich eine stabile Crema ausbilden kann. Wir verwenden Robusta-Bohnen wie ein „Kaffee-Gewürz“ und nicht wie einen „Füllkaffee.“

Vee's Italienische Röstung besteht aus sechs Arabica-Kaffeevarietäten überwiegend aus Mittelamerika und der Indopazifik-Region mit prominenter Fülle und intensiven, süßen, fruchtigen und nussig-würzigen Noten. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Espresso mit anhaltenden und komplexen Aromen.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Organic Italienische Röstung d'Oro

Organic Ital. Röstung d'Oro entkoffiniert

Italienische Röstung d'Oro

Körper	*****	full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	*****	Nüsse, intensiv schokoladig

Vee's am meisten verkaufter Espresso besteht aus erlesenen Hochlandbohnen aus Zentralamerika, der Karibik und aus Ostafrika mit intensiven Schokoladenaromen und nahezu vollkommener Fülle. Vee's Italienische Röstung d'Oro eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchkochgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato, bei denen die Kaffearomen selbst in Bio-Milch nicht „untergehen“ dürfen.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Italienische Röstung d'Oro Extra

Körper	*****	full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	*****	Nüsse, Schokolade, süßes Holz, Waldboden

Unsere aufwendigste Espresso-Mischung wird harmonisch aufeinander abgestimmt. Wir verwenden erlesene Hochlandbohnen verschiedener Jahrgänge aus Zentralamerika und aus Indonesien. Die intensiven und anhaltenden Aromen von Schokolade, süßem Holz und Waldboden sind tief und komplex. Vee's „Italienische Röstung d'Oro Extra“ eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchkochgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.





Organic Espresso Roma

***** Extra Fancy *****

und

Espresso Roma * Extra Fancy *****

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	*****	sehr mild und süß, Karamell, Vanille, geröstete Nüsse

Vee's Espresso Roma ***** Extra Fancy ***** ist ein betont milder Espresso mit intensiven süßen und nussigen Aromen.

Die erlesene Mischung verwendet überwiegend Kaffeebohnen der Varietät Arabica „Yellow Bourbon“ (sprich ‚jello burbon‘), die in der Cerrado-Region westlich von São Paulo in Brasilien kultiviert wird.

Die kleineren, harten Bohnen reifen langsam, lagern viel Zucker und Feuchtigkeit an und eignen sich für eine behutsame, intensive Espresso-Röstung, die wir so schonend wie möglich gestalten, um die prominent süßen Aromen zu erhalten.

Vee's Espresso Roma ***** Extra Fancy ***** ist



wegen seiner Yellow-Bourbon-Arabica-Bohnen ein vollmundiger und sehr bekömmlicher Espresso mit großer Fülle, üppiger Crema und intensiven süßen Aromen, die an Vanille, Karamell und geröstete Nüsse erinnern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Organic Espresso Crema Napoli

***** Superiore *****

und

Espresso Crema Napoli * Superiore *****

Körper	*****	extra full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	*****	Karamell, süßes Holz, Nüsse, Schokolade, würzig

Vee's Espresso Crema Napoli ***** Superiore ***** ist das Schwergewicht unter unseren Espresso-Mischungen. Ein Espresso mit Wucht und Fülle, der die körperreichsten Kaffees mit ihren intensiven Aromen harmonisch miteinander verbindet.



Vee's Espresso Crema Napoli ***** Superiore ***** ist die perfekte Balance zwischen den wuchtigsten Kaffees aus der Indo-Pazifik-Region mit prominent süßen, nussigen Aromen, die auch an süßes

Holz erinnern, und den kräftigsten Bohnen aus Lateinamerika mit würzigen und schokoladigen Nuancen. Vee's Espresso Crema Napoli ist ein echter Espresso fortissimo – und dennoch sanft im Abgang.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.





Espresso d'Oro Grande - Extra Crema

*** Monsooned Malabar ***

Körper	*****	full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	****	Kakao, Schokolade, Nougat

Die Ursprünge des „Monsooned Malabars“ datieren aus dem 18. Jahrhundert, als der Rohkaffee während der Monunmonate auf Schiffen von Indien nach Europa transportiert wurde. Da es fast 6 Monate dauerte, um das Kap der Guten Hoffnung zu umsegeln, reiften die Bohnen in den Bäuchen der Segelschiffe in dem ständig feucht-warmen Klima von einem frischen grün zu einer blassen gelbgoldenen Farbe.



Heute ist Monsooning ein Reifungsprozess der Rohkaffeebohnen unter vergleichbaren klimatischen Bedingungen. Die geernteten Bohnen werden in der Sonne getrocknet und bis zum Beginn des Monsuns gelagert. Von Juni bis September werden die Bohnen Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und verlieren dadurch ihre natürliche Säure. Der geröstete Kaffee ist mild und süß. Er ist charakteristisch für die Malabar-Küste im Südwesten Indiens. Vee's Espresso d'Oro Grande, 50% Monsooned Malabar, 50% Costa Rica, hat eine große Fülle mit würzigen Aromen von Kakao, Schokolade und Nougat und bildet eine ausgesprochen delikate, seidenartigen Crema.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Espresso Santo Domingo *** Royal ***

Körper	*****	full body
Röstung	****	Espresso Röstung
Aroma	*****	Fruchtig und würzig, süßes Holz, Schokolade, Mandeln

Im Zentrum der Insel der Dominikanischen Republik erhebt sich die höchste Bergregion der Karibik, die Cordillera Central mit drei Gipfeln über 3.000 m.



An den Ausläufern wird seit Beginn des 19. Jahrhunderts in Höhen von 1.200 m – 1.500 m erstklassiger und fruchtiger karibischer Kaffee angebaut. Hier herrscht ein Mikroklima, das den klimatischen Bedingungen der „Blauen Berge“ im Osten Jamaikas sehr ähnlich ist. Vee's Espresso Santo Domingo *** Royal *** ist eine sehr fruchtige und würzige Mischung, mit gut ausgeprägter, harmonischer Fülle und feinen Aromen von Zartbitterschokolade, tropischen Früchten, einem Hauch von Mandel und sehr üppiger, fein strukturierter Crema.



Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.





Kaffee-Spezialitäten-Mischungen

Vee's Haus-Röstung

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	***	mild, Nüsse

Vee's Hausröstung ist eine sehr ausgewogene Mischung milder, aromatischer Gourmet-Kaffees aus Lateinamerika. Vee's Hausröstung ist samtig und bekömmlich, mit nussigen und fruchtigen Aromen - ein exzellenter Kaffee zum Frühstück und für alle Tage.

Zubereitung: Kaffee

Vee's Arabische-Röstung

Körper	*****	full body
Röstung	***	intensiv/Espresso
Aroma	*****	fruchtig, würzig, Blüten, Zimt, dunkle Waldbeeren

Vee's Arabische-Röstung ist eine sehr exklusive Mischung der besten Kaffees aus Ostafrika mit den typisch fruchtigen Noten von dunklen Waldbeeren und Rotwein. Durch harmonisch aufeinander abgestimmte komplexe Aromen von Blütenduft und Früchten entsteht eine Mischung mit Breite, Tiefe und Länge. Ein Kaffee, der sich fein gemahlen auch ideal für die Zubereitung eines Türkischen Mokkas empfiehlt.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato, Türkischer Mokka.

Vee's Frühstücks-Röstung

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	****	Walnuss, Schokolade, Kakao

Vee's Frühstücks-Röstung ist eine edle Mischung milder, sehr groß-bohniger Kaffees aus Lateinamerika überwiegend der Arabica-Varietäten Arabica-Maragogype (sprich: maragosjip) und Arabica-Pacamara. Vee's Frühstücks-Röstung ist ein milder und leichter Kaffee, mit sehr edel entwickelten Aromen. Vee's Frühstücks-Röstung hat eine mittlere, ausgewogene Fülle und Aromen, die an Walnüsse, Milchschokolade und Kakao erinnern.

Zubereitung: Kaffee.

Vee's Gourmet-Röstung

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	kräftig, Nüsse, Schokolade

Für Vee's Gourmet-Röstung haben wir kräftige Grand-Cru-Kaffees aus Indonesien und Lateinamerika zu einer erlesenen Mischung zusammengestellt. Vee's Gourmet-Röstung ist etwas kräftiger und intensiver im Geschmack, als unsere milde Haus-Röstung.

Vee's Gourmet-Röstung hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen und Schokolade.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.





Vee's Grand-Cru-Röstung

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Schokolade, süßes Holz, Waldboden, würzig

Vee's Grand-Cru-Röstung ist eine exquisite Mischung unserer besten Bohnen aus 6 sortenreinen Lagen aus Indonesien und Lateinamerika. Ein Hochgenuss für jeden Kaffee-Liebhaber. Vee's Grand-Cru-Röstung hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen, Schokolade, süßem Holz und Waldboden.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Vee's Arabischer Mokha - Java

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	Fruchtig, Nüsse, dunkle Waldbeeren

Arabischer Mokha – Java ist seit dem 18. Jahrhundert ein traditioneller Klassiker unter den Kaffeemischungen. Denn vor über 200 Jahren wurde Kaffee überwiegend nur auf der holländischen Kolonie Batavia angebaut, heute Java, und im Jemen. Auf Batavia wuchs der Echte Blaue Java und im Jemen wurde aus der Hafenstadt Mokha der Arabische Mokha verschifft.

Vee's Arabischer Mokha –Java verbindet die fruchtigen Aromen des echten jemenitischen Mokkas mit den nussigen Geschmacksrichtungen eines Echten-Blauen-Java-Kaffees in einer harmonisch aufeinander abgestimmten Mischung.

Zubereitung: Mokka Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Vee's Wiener Röstung

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/dunkel französisch
Aroma	****	würzig, komplexe Röstaromen

Vee's Wiener Röstung ist eine heute eher selten gewordene Kaffeemischung, die nach unseren Informationen im 19. Jahrhundert in Wien sehr beliebt war. Wir mischen unsere dunkel geröstete Französische Röstung mit Grand-Cru-Kaffees aus Lateinamerika und aus Indonesien, die mit den rauchigen Noten dunkel gerösteter Bohnen harmonieren. Ein anregender Kaffee mit viel Fülle, Komplexität und Tiefe, der die Aromen unterschiedlicher Röstgrade miteinander verbindet.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

Vee's Französische Röstung

Körper	***	medium body
Röstung	*****	sehr dunkel, Ebenholz
Aroma	****	würzig, rauchige Aromen

Vee's dunkelste Röstung ist nach einem Röststil benannt, der in Frankreich seit Beginn des 20. Jahrhunderts weit verbreitet ist. Die längere Röstung ergibt dunkel geröstete, ebenholz-farbene Bohnen, die durch die an die Oberfläche getretenen aromatischen Öle geheimnisvoll schimmern. Die dunkle Röstung betont Schärfe und rauchig-würzige Noten. Ein starker Morgenkaffee, am besten zur Hälfte mit Milch getrunken – nach traditionell französischem Stil.



Zubereitung: Kaffee mit viel heißer Milch





Vee's Christmas Blend

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Fruchtig, Schokolade, Mandeln, süßes Holz, dunkle Beeren.

Vee's Christmas Blend bieten wir seit dem Jahr 2015 an, und es gibt Überlegungen die Mischung das ganze Jahr über zu rösten. Vee's Christmas Blend besteht aus den besten Bohnen aus Guatemala, Äthiopien, Kenia und Sumatra.

Aus Guatemala verwenden wir erlesene Bohnen aus dem Anbauggebiet Antigua von der dort wohl besten und namhaftesten Kaffeeplantage San Sebastian. Die Täler von Antigua sind von Vulkanen umgeben, die in etwa 1500 m Höhe exzellente klimatische Bedingungen und fruchtbaren Boden bieten.

Äthiopien ist die Geburtsstätte des Kaffees. Die Bohnen der Varietät Arabica Hairloom, bietet eine überwältigende Vielfalt an Aromen, die an Blaubeeren, Jasmin und intensiven Blütenduft erinnern. In Kenia wurde zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts eine geniale Arabica-Varietät durch Kreuzung von Arabica-Bourbon und Arabica-Hairloom gezüchtet, die in Fachkreisen heute als Scott Lab 28 bezeichnet wird und als bester Kaffee aus Kenia gilt, mit fruchtigen Aromen von Rotwein, Kirschen und dunklen Waldbeeren. Und Vee's ökologisch angebauter Sumatra verleiht unserer Weihnachtsmischung Körper und Komplexität mit intensiven sirup-artigen Aromen nach Gewürzen, Waldboden, Tabak und tropischen Hölzern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Vee's Oster Röstung

Körper	***	medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Aromen von Tropischen Hölzern, Nüssen und dunklen Beeren.

In unserer Oster Röstung verwenden wir unsere besten Bohnen aus Ostafrika und Blue-Mountain Kaffee-Bohnen aus Papua Neuguinea.

Äthiopien ist die Geburtsstätte des Kaffees und geht zurück bis in das 6. Jahrhundert. Die Bohnen der Varietät Arabica Hairloom bietet eine überwältigende Vielfalt an Aromen, die an Blaubeeren, Jasmin und intensiven Blütenduft erinnern. Der von uns verwendete äthiopische Yirgacheffe entfaltet ein intensives Blaubeearoma.

Blue Mountain bezeichnet die Blauen Berge im Osten von Jamaica und eine auf Jamaica mutierte Arabica-Kaffee-Varietät, die nach ihrer Herkunft



benannt wurde. Kaffee der Varietät Blue-Mountain wird beispielsweise auch in Kenia und Papua-Neuguinea angebaut mit dominanten Aromen von tropischen Früchten.

Vee's Oster-Röstung ist ausgesprochen komplex und harmonisch ausgewogen mit, mit eleganter Fülle (medium body) und Aromen von Nüssen, dunklen Beeren, tropischen Hölzern und Schokolade.

Wegen der intensiven Röstung ist Vee's Oster-Röstung säurearm und magenfreundlich und kann auch als Espresso zubereitet werden.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.





Kaffees aus Latein-Amerika

Organic & Klimaneutrales Produkt

PERU – Organic Geisha Blend

Körper	***	medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	fruchtige Aromen von Jasmin und Orangenblüte

Die Arabica Varietät "Geisha" stammt angeblich aus dem äthiopischen Dorf Gesha. Heute wird Geisha beispielsweise auch in Panama und Peru angebaut und gehört zu den begehrtesten Kaffeesorten der Welt. Vee's Geisha Blend in Bio-Qualität besteht zu 60% aus Arabica Geisha und zu 40% aus Arabica Typica und Arabica Caturra, einer Arabica Bourbon Mutation. Geisha, Typica und Bourbon sind die drei ursprünglichsten Kaffeepflanzen, deren Kultivierung Anfang des 18. Jahrhunderts begann. Vee's Geisha Blend ist süß mit intensiven fruchtigen Aromen, die an Jasmin und Orangenblüten erinnern mit einem Hauch von Bergamotten.

Zubereitung: Kaffee, Espresso.

Organic GALÁPAGOS San Cristóbal

Körper	****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Fruchtig, pikant, würzig, Schokolade

San Cristóbal ist die östlichste der Galápagos-Inseln. Dort gedeiht der ursprüngliche Arabica-Bourbon Spitzenkaffee in kontrolliertem ökologischen Anbau auf fruchtbarem, stark erodiertem Vulkangestein. Vee's Galápagos San Cristóbal ist sehr vollmundig mit samtiger, nahezu vollkommener Fülle und feinen, fruchtigen Aromen mit pikanten würzigen und nussigen Noten sowie einem intensiven Geschmack nach süßer Zartbitterschokolade.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Organic & Klimaneutrales Produkt

PERU – Organic Inka Gold

Körper	***	medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	süße Schokolade, Nüsse, Mango, fruchtig

Peruanischer Kaffee kommt überwiegend aus den tropischen Regenwäldern der nord-östlichen Ausläufer der Anden. Er wird von Kleinbauern angebaut. Durch die Schattenbäume des Regenwalds und die häufigen Urwaldnebel entsteht ein langsam reifender Kaffee mit einzigartigem Aroma. Vee's Inka Gold kommt aus dem Norden



Perus, südlich des Ursprungs des Amazonas aus kontrolliertem ökologischen Anbau von exzellenter Qualität. Vee's Inka Gold hat mittlere, sehr elegante Fülle mit süßlichen, fruchtigen Aromen (Mango) die auch an Schokolade und Nüsse erinnern.

Zubereitung: Kaffee, Espresso.

Organic

KOLUMBIEN – Milder Hochlandkaffee

KOLUMBIEN – Milder Hochlandkaffee entkoffeiniert

KOLUMBIEN – Milder Hochlandkaffee

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	***	mild, samtig

Unsere milden Hochlandkaffee von bester Qualität beziehen wir von den Ausläufern der Anden, wo er in hohen Lagen mit niedrigeren Erträgen geerntet wird. Unser Milder Hochlandkaffee ist unvergleichlich samtig, mild und ausgewogen.

Zubereitung: Kaffee, Espresso.





Organic GUATEMALA

Huehuetenango

Körper	*****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Steinobst und Milchsokolade

In Guatemala sind die bekanntesten Kaffeeanbaugelände Antigua und im Norden Huehuetenango, sprich way-way-tenango. In der äußerst nördlichen Region von Huehuetenango sorgen schwindelerregende Erhebungen und Kalksteinböden für einen kräftigen und unverwechselbaren Kaffee, einen der besten Kaffees der Welt. Er besticht durch seine üppige Fülle und Aromen, die an Steinobst von Frühling und Sommer (Kirschen, Pflaumen, Mirabellen) erinnern, sowie charakteristische Anklänge von Milchsokolade. Die sehr harten und aromatischen Bohnen reifen in Höhen bis 1800m sehr langsam bilden viel Zucker und Fette, die sich beim intensiven Rösten in aromatische Öle wandeln, die das unverwechselbare Aroma prägen.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

Rarität

EL SALVADOR - Sweet Pacamara

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	*****	brauner Zucker, reife Orangen, Karamell, süße Schokolade

Arabica Pacamara, eine Kreuzung der 50er Jahre des 20. Jahrhunderts aus Arabica-Pacas und Arabica-Red-Maragotype wird in El Salvador auf vulkanischem Boden in Höhen bis 1.500 m angebaut. Pacamara-Kaffee ist süß, großbohlig und etwas kräftiger im Geschmack als Maragotype. Typisch sind seine ausgesprochen angenehme Fülle mit Aromen von braunem Zucker, Karamell und süßer Schokolade sowie mit Anklängen von reifen Orangen.

Zubereitung: Kaffee, Espresso.



Rarität

JAMAICA Blue Mountain Wallenford Estate

Körper	****	full- / medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	*****	süße Zitrusnoten, duftig, elegant, Nüsse, Ananas, tropische Früchte

Jamaika produziert einen der teuersten Kaffees der Welt: den legendären Jamaika Blue-Mountain. Kein Wunder, dass weltweit mehr Jamaika-Blue-



Mountain Kaffee „vermarktet“ als überhaupt geerntet wird. Ursache ist die starke Nachfrage aus Fernost, aus China und Japan. Dabei bezeichnet „Blue Mountain“ sowohl das Anbaugelände, die „Blauen Berge“ im Osten Jamaicas, als auch eine Arabica-Varietät „Arabica Blue Mountain“, die eine Mutation der ursprünglichen Varietät „Arabica Typica“ aus dem 17. Jahrhundert ist und heute beispielsweise auch noch in Kenia und Papua-Neuguinea zu finden ist. Jamaika Blue Mountain Kaffee ist ausgesprochen harmonisch und ausgewogen, hat eine weiche, mittlere Fülle mit edlen, süßlichen Noten und Aromen von Nüssen,



Ananas und tropischen Früchten. Vee's Jamaika Blue Mountain besteht aus 100 % Premium-Blue-Mountain-Arabica-Estate-Kaffee, der ausschließlich in Holzfässern und nicht in Kaffeesäcken verschifft wird, zertifiziert durch das Coffee Industry Board of Jamaica.

Zubereitung: Kaffee.



Rarität

COSTA RICA Sol Grande

***** Honey Processed *****

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Reife Orangen/Aprikosen, dunkle Beeren, getrocknete mit einem Hauch von Nüssen.

Vor der Aufbereitung dieses „Honey Processed“ Rohkaffees wird nur die Haut der Kaffeekirschen maschinell entfernt, nicht aber das gesamte Fruchtfleisch. Anschließend werden die Kaffeekirschen mit dem Fruchtfleisch um die beiden Kaffeebohnen herum bis zu zwei Wochen lang langsam, ggf. beschattet, in der Sonne getrocknet. Während



der Trocknung wird das Fruchtfleisch zunehmend klebrig bis es vollständig ausgedörret ist und maschinell entfernt werden kann. Der Begriff Honey-Process leitet sich von dem vorübergehend klebrigen Fruchtfleisch ab und hat nichts mit Honig zu tun. Im Ergebnis erhält der Kaffee weniger Säure, zunehmend fruchtige Süße und einen süffigeren Körper. Vee's COSTA RICA Sol Grande



hat eine komplexe fruchtige Fülle, mit Aromen die an reife Orangen und Aprikosen erinnern, dunkle Beeren, getrocknete Früchte mit einem Hauch von Nüssen.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

Rarität

MEXIKO Maragogype (maragodjip)

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	****	duftig, Nüsse, Kakao

Die im Vergleich zu normalen Kaffeebohnen zwei- bis dreimal größeren Elefantbohnen (Arabica Maragogype, sprich: maragodjip) kommen aus Mexiko, aus der Gegend um Chiapas, aus der Grenzregion zu Guatemala. Dieser exzellente Kaffee ist ausgesprochen mild und aromatisch mit angenehm leichter, duftiger Fülle und Anklängen von Nüssen und Kakao.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee.

GUATEMALA Echter Antigua

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	vollmundig, süß, würzig, Schokolade, dunkle Trauben

Vee's Guatemala kommt aus Antigua, dem besten Anbaugebiet in Guatemala, das in einem aus Vulkanen bestehenden Gebirge gelegen ist. Der Boden in etwa 1500 m Höhe ist sehr fruchtbar. Echte Antigua-Bohnen (100% Arabica Bourbon sonnen-getrocknet) erzielen im Vergleich zu durchschnittlichen Qualitäten den doppelten bis dreifachen Preis. Vee's Guatemala Echter Antigua ist vollmundig mit exquisiter, nahezu vollkommener Fülle, mit pikante-würzigen Aromen und einem intensiven Schokoladengeschmack.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.





COSTA RICA Tres Rios

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	spritzig, Honig, Mandeln süße Schokolade

Tres Rios ist wohl das beste Kaffeeanbaugebiet in Costa Rica. Der dunkel geröstete Kaffee ist vollmundig, mit Nuancen von süßer Schokolade, Mandeln und Honig. Er ist süß und ausgewogen im Geschmack mit satter, edler Fülle und einem herrlichen Duft. Exzellent auch als Espresso.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.

KARIBIK/CUBA Santa Maria Salute

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	dunkle Schokolade, Tabak



Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts gelangte Kaffee der Varietät Arabica Bourbon über französische Kolonien östlich von Afrika in die Karibik und ist in seiner Ursprünglichkeit weitestgehend erhalten ge-

blieben. Auf Cuba wird der Kaffee in tiefer gelegenen, sehr fruchtbaren humusreichen Regionen bei intensiver Sonneneinstrahlung unter Schattenbäumen angebaut. Durch langsame Reifung erlangen die Kaffeekirschen eine intensive Süße mit komplexen Aromen. Erstklassiger karibischer Kaffee erinnert an Kaffee aus der Dominikanischen Republik und an Kaffee von den Blauen Bergen auf Jamaika. Vee's CUBA Santa Maria Salute ist sehr ausgewogen, mit ausgeprägter würzigen Fülle und mit süßen Aromen, die an dunkle Schokolade und einen Hauch von Tabak erinnern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

PANAMA - Boquete Grand Reserva

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	Jasmin, reife Orangen, Nüsse

Kaffee aus Panama ist berühmt für seine angenehme milde Fülle und seine Ausgewogenheit. Die edelsten Bohnen wachsen im Norden Panamas an der Grenze zu Costa Rica rund um die alte Stadt Boquete. Die Kaffeepflanzen wachsen auf vulkanischem Gestein im Schatten größerer Bäume, die auch den Zugvögeln zwischen Nord- und Südamerika Schutz bieten. Erstklassiger Kaffee aus Panama erinnert an Costa Rica und ist berühmt für seine angenehme Fülle und Ausgewogenheit, mit spritzigen Aromen die an Jasmintee, reife Orangen und Nüsse erinnern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

Kaffee-Kirsche-Tee / Cascara

COSTA RICA

RED GORILLA ENERGIE TEA

Vee's Red Gorilla Energy Tea ist ein Genuss von höchster Qualität. Denn wir verwenden ausschließlich, sonnengetrocknetes Fruchtfleisch reifer und handgepflückter Kaffeekirschen erlesener „Grand-Cru-Kaffees“ aus Lateinamerika. Dort wird der sehr koffeinhaltige Tee seit Jahrhunderten getrunken und auch „Cascara“ genannt. Nur die in hohen Gebirgsregionen unter besonders idealen klimatischen Bedingungen langsamer reifenden Kaffeekirschen bilden sehr intensive, fruchtige Aromen. Diese erinnern an süße Kirschen, Dörrpflaumen, reife Orangen, Honig und Hagebutten, mit einer natürlichen Fruchtsüße.



Zubereitung: Tee heiß aufbrühen, heiß oder kalt trinken.





Kaffees aus Ost-Afrika/Arabien

Organic TANSANIA Kilimanjaro „Blue Pearl“

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	****	Pfirsich, Aprikosen, Tomaten, Bergamotte



Vee's Tansania stammt von den Ausläufern des Kilimanjaro. Vee's Tansania Kilimanjaro „Blue Pearl“ wächst in Höhen um 1.500 m unter idealen klimatischen Bedingungen. Der Kaffee hat eine elegante mittlere Fülle mit edlen Aromen, die an Pfirsiche, Tomaten, Bergamotte und Aprikosen erinnern, mit Anklängen von Kirschen und Karamell.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

Organic ÄTHIOPIEN Yirgacheffe

Körper	***	medium body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	****	floral, Bergamotte, herrlicher Duft von Blüten

Vee's Mokha Yirgacheffe besitzt einen feinen Körper kombiniert mit einer unbeschreiblich fruchtigen Komplexität mit Aromen von Bergamotte, Aprikosen und Pfirsichen und einem herrlichen Duft nach Blüten.

Zubereitung: Kaffee, Frühstückskaffee.

KENIA Top Massai

Körper	****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	Rotwein, Kirschen, dunkle Beeren

Vee's Kenia Top Massai der Varietät Arabica „Scott Lab 28“ wächst dicht am Äquator, an den bis 2.100 m hohen Ausläufern des 5.199 m hohen Mount Kenya. Der Kaffee ist sehr aromatisch mit ausgewogener Balance von herrlicher Fülle und Aromen die an Rotwein, Kirschen und dunkle Beeren erinnern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

JEMEN Arabischer Mokha Matari

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	Zimt, Holz, Blaubeeren, Gewürze, Jasmin

Äthiopien und Jemen sind die Ursprungsländer des Kaffees mit der größten genetischen Vielfalt. Jemenitischer Mokha mit seinen ursprünglichen Kaffeearomen ist nach wie vor einer der weltweit besten Kaffees.



Vee's Arabischer Mokha Matari entwickelt einen intensiven Duft nach Zimt, Holz, Jasmin, Gewürzen und Blaubeeren. Er besitzt

gute Fülle mit beerigen Aromen und Anklängen von duftendem Jasmin.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato





Kaffees aus dem Indopazifik

Rarität

Organic NEPAL

Mount Everest Supreme "Plus"

Körper	****	full - / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Haselnüsse, dunkle Beeren, fruchtig und würzig

In Nepal befindet sich die am meisten nördlich gelegene Kaffeeplantage der Welt. Die Plantee Coffee Estate Plantage wurde erst 1990 gegründet, bewirtschaftet nur rund 100 Hektar und liegt im Nuwakot-Bezirk, 80 km nord-westlich von Katmandu, an den Ausläufern der Ganesh Himal Bergkette mit dem 7422 m hohen Yangra (Google Earth „Nuwakot“ und Ganesh 1).



Dort wächst der Kaffee, der ursprünglich von Kaffeesamen aus Papua-Neuguinea kultiviert wurde, weniger als 100 km vom Mount Everest entfernt, in einem frostfreien Gebirgstal in rund 700 m

Höhenlage an den Ufern des Flusses Trisuli. Der nachhaltig ökologisch angebaute Kaffee der Varietät Arabica-Bourbon-Caturra wird mit kristallklarem Himalaja-Schmelzwasser aus dem Trisuli bewässert, gewaschen und nass aufbereitet. Nach der natürlichen Sonnen-Trocknung werden die Kaffeebohnen handverlesen.

Vee's Organic Mount Everest Supreme „Plus“ hat mittlere, sehr elegante Fülle, mit betont würzigen und komplexen Aromen von Nüssen, dunklen Beeren und tropischen Hölzern.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

PAPUA-NEUGUINEA

Organic Wild Blue Mountain

Körper	****	full - / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	Nüsse, Mango, Papaya

In Papua-Neuguinea begann der Kaffeeanbau 1927 mit Samen des berühmten Jamaika-Blue-Mountain-Kaffees aus den Blauen Bergen von Jamaica. Vee's Organic Wild Blue Mountain ist ein ausgesprochen wilder und ursprünglicher Kaffee aus kontrolliertem ökologischen Anbau. Er wächst unter idealen klimatischen Bedingungen auf verwitterten, vulkanischen Böden in Höhenlagen bis 1.800 m und ist nach Meinung vieler Experten einer der besten Kaffees der Welt. Vee's Organic Wild Blue Mountain ist wunderbar vollmundig, mit komplexen, fruchtigen Aromen von Nüssen, Mango und Papaya.

Zubereitung: Kaffee, Espresso.

Organic SUMATRA „Lintong“

und

SUMATRA „Lintong“

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv
Aroma	*****	konzentriert, würzig, süßes Holz

Vee's Sumatra „Lintong“ ist ein großbohniger, sehr wuchtiger und extrem säurearmer Kaffee mit intensiven süßen Aromen und würzigen Nuancen, die an tropische Edelhölzer erinnern. Die Qualität des Rohkaffees auf Sumatra ist wegen der Vielzahl der Kleinbauern sehr schwankend, so dass wir ihn nur anbieten, wenn es uns gelingt, erstklassige Qualität einzukaufen.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.





Rarität

Organic HAWAII

Ka'u Reserve Paradise Mountain

Körper	****	full- / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	würzig und vollmundig, mit Aromen von Schokolade, Haselnüssen, Aprikosen, Pflaumen, Himbeeren und Kakao

Ka'u ist der südlichste Bezirk der großen Insel von Hawaii (Moku), südöstlich von Kona gelegen. Auf nährstoffreichem, jungem, vulkanischem Boden wächst dort seit 50 Jahren einer der besten Kaffees der Welt, der in Blindverkostungen häufig besser abgeschnitten hat, als der seit 150 Jahren konkurrierende Kona-Kaffee. Vee's Ka'u Reserve - Paradise Mountain - wird ausschließlich organisch gedüngt. Dadurch entwickelt der Kaffee ursprüngliche Aromen mit sehr wenig Säure. Vee's Paradise-Mountain hat fruchtige Aromen von Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren mit Andeutungen von Haselnüssen, Kakao und Schokolade.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

JAVA „Echter Blauer Java“

Körper	****	full - / medium body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	****	Haselnüsse, Schokolade

Die Bezeichnung „Echter Blauer“ entstammt der intensiven blaugrünen Farbe des Rohkaffees aus Java. Vee's Echter Blauer Java kommt von einer der traditionellen Estate-Plantagen, die den besten nass aufbereiteten Java produzieren. Er ist kräftig, hat eine ausgeprägte, fast sirupartige Fülle mit Aromen von Haselnüssen und Schokolade.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.

INDIEN Monsooned Malabar

*** Light Roast ***

Körper	*****	full body
Röstung	**	helle Röstung
Aroma	****	süß, Haselnuss, Nougat

Die Ursprünge des „Monsooned Malabars“ datieren aus dem 18. Jahrhundert, als der Rohkaffee während der Monsunmonate auf Schiffen von Indien nach Europa transportiert wurde. Da es fast 6 Monate dauerte, um das Kap der Guten Hoffnung zu segeln, reiften die Bohnen in den Bäuchen der Segelschiffe in dem ständig feucht-warmen Klima von einem frischen grün zu einer blassen gelb-goldenen Farbe.



Heute ist Monsooning ein Reifungsprozess der Rohkaffeebohnen unter vergleichbaren klimatischen Bedingungen. Die geernteten Bohnen werden in der Sonne getrocknet und bis zum Beginn des Monsuns gelagert. Von Juni bis September



werden die Bohnen Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und verlieren dadurch ihre natürliche Säure. Deshalb kann dieser Kaffee heller geröstet werden. Der geröstete Kaffee ist mild und süß und ist charakteristisch für die Malabar-Küste im Südwesten Indiens. Vee's Monsooned Malabar besteht zu 100% aus original indischem Monsooned Malabar und hat eine große Fülle mit süßen, würzigen Aromen von Schokolade, Nüssen, Nougat und einem Hauch von Früchten.

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.





SULAWESI „Alter Brauner Kalosi-Toraja“

Körper	*****	full body
Röstung	***	ausgewogen
Aroma	*****	würzig, Takak, Leder, süßes Holz, Waldbodenaromen (Herbstblätter, Moos, Pilze)

Vee's Alter Brauner wird drei bis fünf Jahre in feucht-warmem Monsunklima gelagert und verliert durch langsame Fermentierung seine natürliche Säure. Unser Sulawesi hat einen ausgeprägten Körper, keine Säure und entwickelt eine außergewöhnlich tiefe, komplexe Geschmacksfülle mit prominenten süßen und herrlich würzigen Noten, die an üppigen Waldboden erinnern, wilde Pilze, Herbstblätter und Moos.

Zubereitung: Kaffee, Milchkaffee.



BALI Blue Moon

Körper	*****	full body
Röstung	****	intensiv/Espresso
Aroma	*****	dunkle Schokolade, Milch und Karamell

Bali Blue Moon ist ein wohlbekanntes "Geheimnis" unter Liebhabern.



Nach einer verheerenden Vulkanexplosion im Jahr 1963 hat die indonesische Regierung den Kaffeeanbau und die Wirtschaft wiederbelebt, indem sie Kaffeesaatgut an die örtlichen Bauern verteilte und eine inselweite Kaffeeanbaukampagne förderte. Heute gibt es auf Bali über 7.000 Hektar Anbauflächen für Kaffee. Der Einsatz von Pestiziden und Chemikalien ist auf allen Anbauflächen durch die Regierung verboten.

Bali Blue Moon besticht zunächst durch sein Aussehen. Die rohen Bohnen haben eine matte Oberfläche und sind von einem sehr dunklen Blaugrün, eine wirklich einzigartige Färbung, die dieser Bohne ihren Namen verleiht.

Unsere von Hand gerösteten Bohnen sind würzig und sehr vollmundig mit Aromen von dunkler Schokolade, Milch und Karamell

Unsere von Hand gerösteten Bohnen sind würzig und sehr vollmundig mit Aromen von dunkler Schokolade, Milch und Karamell

Zubereitung: Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.





Espresso-Mischungen

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Italienische Röstung	*****	****	****	****	Fruchtig Nüsse, Schokolade.
Organic Italienische Röstung d'Oro	***	***	****	****	Würzig, ausgewogen, Schokolade.
Organic Italienische Röstung d'Oro entkoffiniert	***	***	****	****	Würzig, ausgewogen, Schokolade.
Italienische Röstung d'Oro	*****	****	*****	*****	Würzig, Nüsse, intensives Schokoladenaroma.
Italienische Röstung d'Oro Extra	*****	****	*****	*****	Nüsse, Schokolade, süßes Holz, Waldboden.
Organic Espresso Roma - Extra Fancy	*****	***	*****	*****	Sehr mild und süß, Vanille, Karamell, geröstete Nüsse.
Espresso Roma - Extra Fancy	*****	***	*****	*****	Sehr mild und süß, Vanille, Karamell, geröstete Nüsse.
Organic Espresso Crema Napoli - Superiore	*****	****	*****	*****	Karamell, Nüsse, Schokolade, süßes Holz, würzig.
Espresso Crema Napoli - Superiore	*****	****	*****	*****	Karamell, Nüsse, Schokolade, süßes Holz, würzig.
Espresso d'Oro Grande	*****	****	****	****	Nüsse, Schokolade, Nougat.
Espresso Santo Domingo - Royal	*****	****	*****	*****	Fruchtig und würzig, Schokolade, Mandeln.

Kaffee-Spezialitäten-Mischungen

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Vee's Haus-Röstung	***	***	***	***	Mild, Nüsse.
Vee's Arabische Röstung	*****	****	*****	*****	Fruchtig, würzig, Blüten, dunkle Waldbeeren, Rotwein.
Vee's Frühstück-Röstung	***	***	****	****	Walnuss, Milch-Schokolade, Kakao.
Vee's Gourmet-Röstung	****	****	****	****	Kräftig, Nüsse, Schokolade.
Vee's Grand-Cru-Röstung	*****	****	*****	*****	Würzig, Schokolade, Waldboden, süßes Holz.
Vee's Arabischer Mokka - Java	*****	****	****	****	Floral, würzig, Haselnüsse, dunkle Waldbeeren, Bergamotte.
Vee's Wiener Röstung	****	****	****	****	Schokolade, Nüsse, süßes Holz, leicht rauchige Röstaromen.
Vee's Französische Röstung	***	*****	****	****	Würzig, rauchige Röstaromen.
Vee's Christmas Blend	*****	****	*****	*****	Fruchtig, Schokolade, Mandeln, süßes Holz, dunkle Beeren.
Vee's Oster Röstung	***	****	*****	*****	Tropische Hölzer, Nüsse, dunkle Beeren.





Kaffees aus Latein-Amerika

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Organic & Klimaneutral PERU Geisha Blend	***	****	****	****	fruchtige Aromen von Jasmin und Orangenblüten.
Organic GALÁPAGOS San Cristóbal	****	****	****	****	Fruchtig, pikant, würzig, rund und ausgewogen, süße Schokolade.
Organic & Klimaneutral PERU Inka Gold	***	****	****	****	Schokolade, Nüsse, Mango.
Organic KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee	***	***	***	***	Mild, samtig.
KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee Entkoffeiniert	***	***	***	***	Mild, samtig.
KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee	***	***	***	***	Mild, samtig.
Organic GUATEMALA Huehuetenango	****	****	****	****	Steinobst und Milchsokolade
Rarität EL SALVADOR Sweet Pacamara	***	***	****	****	Sehr süß, Karamell, Schokolade, reife Orangen.
Rarität JAMAICA Blue Mountain	****	***	****	****	Süße Zitrusnoten von reifen Früchten, Nüsse, Ananas, Anklänge von tropischen Früchten.
Rarität COSTA RICA Sol Grande	****	****	****	****	Reife Orangen/Aprikosen, dunkle Beeren, getrocknete Früchte mit einem Hauch von Nüssen.
Rarität MEXIKO Maragogype	***	***	****	****	Leicht und elegant, Nüsse, Kakao.
GUATEMALA Echter Antigua	****	****	****	****	Vollmundig, süß, würzig, intensiv schokoladig, dunkle Trauben.
COSTA RICA Tres Rios	****	****	****	****	Spritzig, Honig, Mandeln, süße Schokolade.
KARIBIK/CUBA Santa Maria Salute	****	****	****	****	Süß, dunkle Schokolade, Tabak.
PANAMA Boquete Grand Reserva	****	****	****	****	Süß und fruchtig, Jasmin, reife Orangen, Nüsse.

Kaffees aus Ost-Afrika

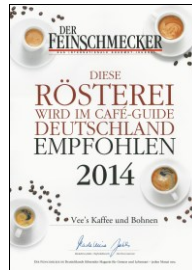
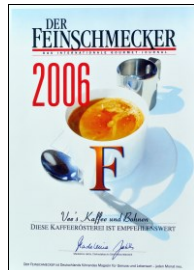
Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Organic TANSANIA Kilimandscharo	***	****	****	****	Reife Aprikose und Pfirsich, Tomaten, Bergamotte.
Organic ÄTHIOPIEN Yirgacheffe	***	***	****	****	Floral, Blütenduft, Bergamotte.
KENIA Top Massai	****	****	****	****	Rotwein, süße Kirsche, dunkle Waldbeeren.
JEMEN Arabischer Mokka	****	****	****	****	Zimt, Holz, Gewürz, Jasmin, Blaubeeren.





Kaffees aus dem Indofazifik und Asien

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack
Rarität Organic NEPAL Mount Everest Supreme Plus	****	****	****	*****	Fruchtig, würzig, Nüsse, dunkle Beeren.
PAPUA-NEUGUINEA Organic Wild Blue Mountain	****	****	*****	*****	Sehr fruchtig und ausgewogen, Nüsse, Mango, Papaya.
Organic SUMATRA Lintong	*****	****	*****	*****	Sehr würzig und weich, süßes Holz.
SUMATRA Lintong	*****	****	*****	*****	Sehr würzig und weich, süßes Holz.
Rarität Organic HAWAII Ka'u Reserve	****	****	*****	*****	Würzig, und vollmundig, mit Aromen von Schokolade, Haselnüssen, Aprikosen, Pflaumen, Himbeeren und Kakao.
JAVA Echter Blauer Java	****	****	****	****	Süß und fruchtig, Haselnuß, Schokolade.
INDIEN Monsooned Malabar	*****	***	****	****	Nüsse, süße Schokolade und Nougat.
SULAWESI Alter Brauner Kalosi-Toraja	*****	***	****	*****	Würzig, Waldbodenaromen (Moos, Pilze Herbstblätter), Tabak, süßes Holz, Leder.
BALI Blue Moon	****	****	*****	*****	Dunkle Schokolade, Milch und Karamell





Vee's Kaffee & Bohnen GmbH		Vee's Kaffee & Bohnen GmbH	
Coffee-Shop	Rindermarkt 17, 80331 München Telefon: +49-(0)89-2300 0070	Rösterei	Rotwandweg 3, 82024 Taufkirchen
Öffnungszeiten:	Mo - Fr: 9.00 Uhr - 19.00 Uhr Sa: 9.00 Uhr - 19.00 Uhr	Telefon:	+49-(0)89-2288 0024 +49-(0)89-2288 0026
		Fax:	+49-(0)89-2288 0025



vees-kaffee.com

