**FAQ**

Frische

Für unsere Wiederverkäufer, Gastronomen und Bürokunden wird der Kaffee jeweils nach Bestelleingang Mittwoch und Donnerstag frisch geröstet. Unsere Kaffees für den Direktverkauf werden jeweils freitags frisch geröstet. Da der Kaffee beim Rösten eine Vielfalt von Aromen entwickelt, schliessen wir diese so schnell wie möglich nach dem rösten ein. Direkt nach dem Abkühlen wird er verpackt und Luftdicht verschlossen. Der Kaffee gast jedoch noch weiter Aromen aus. Deshalb verwenden wir Kaffeebeutel mit einem Aromaventil. Gase aus dem Inneren des Beutels können austreten, Gleichzeitig wird verhindert das Sauerstoff von aussen nach innen eintritt.

Haltbarkeit

Wir empfehlen unser Kaffee ab dem dritten Tag nach Röstdatum zu trinken. Erst ab diesem Zeitpunkt ist sein Aroma auf dem Höhepunkt und sollte – einmal geöffnet – so rasch als möglich konsumiert werden.

Trotzdem können Sie den ungeöffneten Beutel Kaffee ohne merkliche Qualitätseinbussen länger aufbewahren. Durch die Verpackung und das Aromaventil ist er auch für längere Lagerung über mehrere Monate geeignet.

Aufbewahrung

Licht, Luft und Hitze schaden den Aromen und der Haltbarkeit des Kaffees. Lagern Sie den Kaffee kühl, trocken und dunkel, jedoch nicht im Kühlschrank. Die Kälte des Kühlschrankes sowie die Feuchtigkeit können die Aromen zerstören.

Grössen

Gerösteter Kaffee ist ein frisches Produkt. Je nach Kaffeekonsum empfehlen wir die dazu passende Grösse. 250 und 500 g sind ideal für den Privaten Haushalt und ergeben je nach eingestellter Pulvermenge 20-30, bzw. 45-55 Tassen.

Mahlung

Aromen sind flüchtige Stoffe. Die ganzen Bohnenschliessen das Aroma des Kaffees bestmöglich ein.

Sobald die Bohnen gemahlen werden verliert er in kürzester Zeit einen grossen Teil seines Geschmacks. Deshalb unser Tipp: die Bohnen so kurz wie möglich vor der Kaffeezubereitung zu mahlen. Selbstabholer können ihre Bohnen vor Ort im Kaffee 13/15 mahlen lassen. Bei Bedarf können wir den Kaffee auch gemahlen versenden. Bitte immer mit Angabe der benutzen Kaffeemaschine (Siebträger, Bialetti, Filter, French Press etc.) damit wir den Mahlgrad optimal einstellen können.

Geschmack

Der Geschmack des Kaffees in Ihrer Tasse ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Dazu gehören unter anderem die Zubereitungsart, der Mahlgrad des Kaffees, die Temperatur des Wassers wie auch die Menge des verwendeten Kaffees. Ihr Kaffee schmeckt nicht so wie gewünscht? Schreibt uns doch eine Mail an Info@kaffeerösterei-1315.ch oder kommt vorbei. Wir geben gerne Tipps und Ratschläge.

Weitere Fragen

Kommt im Kaffee 13/15 an der Poststrasse 4 in 6060 Sarnen vorbei oder kontaktiert uns unter der Tel.: 041 660 27 27 oder info@kaffeerösterei-1315.ch. Wir beantworten gerne Eure Fragen oder nehmen Euer Feedback auf.