




**ERLEBEN SIE KAFFEE**

Kaffeerösterei Rudolph  
Friedrichstraße 26, Metzingen  
Mitglied Deutscher Kaffeeverband  
Mitglied Deutsche Röstergilde  
 Folgen Sie uns auf facebook  
[www.kaffeerosterei-rudolph.de](http://www.kaffeerosterei-rudolph.de)  
Tel. 07123 – 3 80 69 00

**Öffnungszeiten Di – Fr 10 – 18 Ur, Sa 9 – 14 Uhr**

	<b>100g</b>	<b>250g</b>	<b>500g</b>	<b>1000g</b>
<b>1. Espresso decaf:</b> aromatisch gerösteter Espresso auf Basis des entkoffeinierten Colombias, ideal für abends <b>fair &amp; biologisch</b>	<b>2,50</b>	<b>6,25</b>	<b>12,50</b>	<b>25,00</b>
<b>2. Espresso Classico:</b> südamerikanische Arabicas und unser Kenya ergeben den vollmundigen, etwas milder gerösteten Espresso, <b>fair &amp; biologisch</b> <b>Unsere Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2014</b>	<b>2,30</b>	<b>5,75</b>	<b>11,50</b>	<b>23,00</b>
<b>3. Italienischer Espresso:</b> dunkel geröstete 70:30-Mischung aus süd-amerikanischen Arabicas und einem indischen Robusta, typisch-würzig/aromatisch, dunkle Crema & <b>fair gehandelt</b> , <b>Unsere Bronze-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2012</b>	<b>2,30</b>	<b>5,75</b>	<b>11,50</b>	<b>23,00</b>
<b>4. Espresso Hausmischung:</b> mittelkräftige, ausgewogene Mischung aus unserem italienischen Espresso und dem Classico <b>fair &amp; biologisch</b>	<b>2,30</b>	<b>5,75</b>	<b>11,50</b>	<b>23,00</b>
<b>5. Indian Espresso:</b> aromatische Essessoröstung aus einem indischen Monsooned Arabica, samtig-schokoladiges Aroma mit leichtem Karamallgeschmack. Herrliche Haselnuss-Crema	<b>2,50</b>	<b>6,25</b>	<b>12,50</b>	<b>25,00</b>
<b>6. Espresso Inka-Gold:</b> 100 % aus unserem Peru-Rohkaffee geröstet. Die mittlere Rösttiefe sorgt für ein würzig-volles und trotzdem mildes Aroma. Ein Spitzenprodukt direkt vom Welterbe der Inkas. <b>direct-trade &amp; kbA</b>	<b>3,00</b>	<b>7,50</b>	<b>15,00</b>	<b>30,00</b>
<b>7. Espresso Sidamo:</b> auch als italienische Röstung ein Hit. Eleganter Körper, dezente fruchtige Säure. Die Mokkanoten, die dieser Kaffee enthält, verwandeln sich bei der Essessoröstung in einen samtig-blumigen Abgang. <b>fair &amp; biologisch</b> <b>Unsere Bronze-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2013</b>	<b>2,60</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>26,00</b>
<b>8. Peaberry's presso:</b> eine kräftige Espresso-Variante, die nur aus handverlesenen Perlbohnen geröstet ist. Die teils fruchtige Säure kitzelt auf der Zunge, bevor sich das vollmundige Aroma entfaltet. Geeignet für Espresso-Liebhaber, die es gerne etwas herber mögen oder als Grundlage für Milchgetränke wie Latte Macchiato etc <b>Rainforest-Alliance zertifiziert</b>				<b>lieferbar ab 10/2020</b>

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>9. Espresso Mio:</b> Kommen Sie mit uns auf eine Rundreise durch Mittel- &amp; Südamerika. Auf dem Weg zurück nach Europa machen wir noch einen kurzen Stop in Kenya und geben unserem Mio eine feine norditalienische Rösttiefe. Mild, aromatisch verbleibt die typische Espressonote auf der Zunge, während sich im Abgang ein schokoladiges Aroma entfaltet</p> <p><b>Unsere Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2015</b></p> | <p><b>2,40    6,00    12,00    24,00</b></p> |
| <p><b>10. Cuba Loca:</b> eine mittlere Rösttiefe verleiht diesem karibischen Espresso einen Hauch Kakao, belässt ihm aber gleichzeitig die kuba-typische rauchige Tabaknote. Ein absoluter Hochgenuss, wenn es mal ein bißchen loco sein soll.</p>  | <p><b>derzeit nicht lieferbar</b></p>        |
| <p><b>11. Diavolo:</b> schwarz wie Nacht; hier ist der Name Programm. Großbohniiger indonesischer Robusta-Espresso. Tiefe Röstnote gepaart mit Zartbitter-Schoko-Note</p>   | <p><b>2,40    6,00    12,00    24,00</b></p> |
| <p><b>12. N° 1:</b> besteht zu 100 % aus. Hawaii-Kona-Arabica. Diese besondere Rarität wird immer direkt für Sie auf Bestellung von uns geröstet.</p>   | <p><b>100g 14,00</b></p>                     |
| <p><b>13. Samurai Edition:</b> Eine kleine Reise durch die asiatischen Kaffeeländer; 20 % indischer Robusta trifft auf 80% Arabica aus Indonesien, Thailand und Myanmar</p> <p><b>Unsere Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2019</b></p>  | <p><b>3,00    7,50    15,00    30,00</b></p> |
| <p><b>14. Single-Origin Guatemala Antigua:</b> 100% Arabica aus dem Hochland in Guatemala. Harmonisch, rundes Profil. Mittelkräftiger Körper und leichte Schokoladenankläge</p>   | <p><b>2,50    6,25    12,50    25,00</b></p> |