

Bella´s Bona Produktinfos

- Wir lassen unsere hochwertigen Mischungen aus Arabica- und Robustabohnen von einer alteingesessenen, traditionellen Kaffeerösterei (Gründung im Jahre 1875) im Aroma-schonenden Langzeitröstungsverfahren in niedrigen Temperaturbereichen rösten. Es werden keine bereits im Herkunftsland im schnellen Hochtemperaturverfahren vorgerösteten Bohnen verwendet.
- Für alle unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließlich südamerikanische Hochlandbohnen verwendet, im Gegensatz zu den üblicherweise in Massenprodukten verwendeten vietnamesischen Bohnen aus den Ebenen.
- Unser Röster fertigt qualitativ gleichwertige Kaffeespezialitäten für verschiedene bekannte Premium-Handelsmarken, die im ausgesuchten Lebensmitteleinzelhandel zu Premium-Preisen verkauft werden.
- In vielen Kaffeeausschank-Stätten ist es üblich, dass die Kaffeemaschinen alle Kaffee-spezialitäten aus einer Bohnensorte brühen. Um sowohl einen guten Espresso als auch einen guten Kaffee Crème aus derselben Bohne brühen zu können benötigt man eine gute sogenannte „Allzweckbohne“ – Genau darauf ist unsere Melange „Bella´s Crema“ abgestimmt.
- Auch bieten wir eine solche Melange Bio- und Fairtrade-zertifiziert an.
- Viele Kunden möchten gerne Produkte mit einem perfekten, wohlschmeckendem Milchschaum und meinen diesen nur mit Frischmilch realisieren zu können. Die dabei notwendige tägliche Reinigung des Milchsystems erscheint anfangs unproblematisch. Immer wieder mussten wir aber bei unseren „Frischmilch-Kunden“ nach einer Weile eine gewisse „Reinigungsmüdigkeit“ feststellen, die zu Verkeimungen und gar zu Schäden der Frischmilch-Komponenten führte. Dies rührt auch daher, dass die Reinigungsprogramme der Maschinen nicht immer alle Milchreste entfernen, diese sich langsam aufbauen, verhärten und Schäden anrichten können.
- Aus diesen Gründen empfehlen wir die Verwendung unseres 100 %igen Milchgranulats „Bella´s Milch“, welches geschmacklich und von der Schaumbildung her der Frischmilch gleichzusetzen ist.