

# DANKESCHÖN AN ALLE!



## PREMIUMFOODS

Bielefelder Straße 4  
10709 Berlin  
Tel. +49 (0)30 616 587 30  
Fax +49 (0)30 616 587 31

info@premiumfoods.de  
www.premiumfoods.de  
www.altomayo.de  
facebook.com/altomayo.de



## NATÜRLICH REIN, MILD UND SEHR BEKÖMMLICH

	Mild, leichte Säure, feines, nussiges Aroma		Milde, feine Säure, feines nussiges Aroma, entkoffeiniert		Samtig sanfte Edelcrema, karamellig		Zitrusfruchtig, florale Noten		Naturbelassen, Duft nach frischen Wiesen
	Kräftig, schokoladig, nussig, voller Körper		Harmonisch, kräftig, schokoladig, weiche Fülle, 50% weniger Koffein		Aromatisch, geschmeidiger Abgang, nussig, schokoladig, entkoffeiniert		Orangenschokoladig, würzig, geschmeidiger Abgang		Extra schokoladig, vollmundig





## ENTDECKEN SIE DIE WELT VON ALTOMAYO

ALTOMAYO verdankt seinen Namen einer fruchtbaren Region in den Anden Perus, die als Anbaugebiet für hochwertigen Kaffee bekannt ist. Die langjährige Erfahrung unserer Familie inspirierte uns im Jahr 1998 mit einigen Säcken mitgebrachten Rohkaffees den Sprung zu wagen. Seit dem ist der direkte Weg unser Erfolgsmerkmal, weil wir uns so am besten um die Qualität im Ursprung kümmern können.

### ERLESENE BIOQUALITÄT

Die edlen Altomayo Arabica Bohnen wachsen und gedeihen unter idealen klimatischen Bedingungen in den entlegenen Höhen der peruanischen Anden wohlbehütet mit viel Zeit und Ruhe in reinsten Bioqualität. Langjährige Partnerschaften spiegeln sich in der Qualität jeder einzeln handverlesenen Bohne wider und sichern Einkommen und langfristige Perspektiven der Kaffeebauern-Familien in unserer Heimat.



### TRADITIONELLE LANGZEITRÖSTUNG

Die von der Sonne verwöhnten hochwertigen Rohkaffeebohnen werden bei schonenden Temperaturen behutsam geröstet. Durch dieses Langzeitröstverfahren werden Reiz- und Bitterstoffe reduziert, was unseren Kaffee so bekömmlich macht. Gleichzeitig können die Geschmacksaromen vom erfahrenen Röstmeister ideal nuanciert werden und wir unsere feinen Altomayo Kaffeespezialitäten kreieren.

