



Saeco Caffè Selezione
Nobile
Kaffeebohnen für
Espresso

- 100 % Arabica
- 250 g

CA6813/25

Alles beginnt mit Bohnen höchster Qualität.

Sorgfältig für Ihre Saeco Maschine ausgewählt

Perfekter Kaffee vereint Bohnen mit einem vollmundigen Aroma und raffinierte Technologien, durch die das Beste aus jeder Bohne geholt wird. Wir bei Saeco verfügen seit jeher über die Technologie, um jeden Kaffee zu einem Meisterwerk zu machen. Jetzt haben wir dazu auch die perfekten Kaffeebohnen ausgewählt.

Finely selected for full indulgence

- Vollmundiger Geschmack aus Hochlandbohnen
- Gleichbleibende Qualität das ganze Jahr über
- Auswahl basiert auf den speziellen sensorischen Eigenschaften

Prepared with the authentic attention to details

- Sorgfältige Auslese zur Sicherstellung qualitativ hochwertiger Bohnen
- Jede Sorte wird bis zur Perfektion unterschiedlich geröstet

Tailored to your machine and coffee beverages

- Einzigartige, optimal auf die Bohnen abgestimmte Einstellungen
- Ideal für Café Crema und andere Kaffeespezialitäten

PHILIPS

Saeco, a Philips brand

 **Saeco**



Daten

Gewicht und Abmessungen

- Produktgewicht: 250 kg
- Abmessungen der Verpackung (B x T x H):
100 x 170 x 60 mm

- Produktabmessungen (B x T x H):
100 x 170 x 60 mm
- Gewicht (inkl. Verpackung): 275 kg

Besonderheiten

Ausgewählte Hochlandbohnen

Die Höhenlage spielt eine wichtige Rolle bei der Entwicklung von Kaffeebohnen. Die nur in großen Höhen auftretenden Bedingungen, wie Temperatur und Regen, sorgen für ein langsamerer Wachstum der Kaffeebäume. Dadurch kann sich der vollmundige Geschmack der Bohnen entwickeln.

Spezielle sensorische Eigenschaften

Wir wählen sehr sorgfältig Bohnen aus erstklassigen Kaffeeanbaugebieten aus, um ein bestmögliches Gleichgewicht aus Aroma, Geschmack, Nachgeschmack, Säure und visueller Wirkung zu erzielen.

Gleichbleibende Qualität

Wir schließen uns nur mit Kaffeebauern zusammen, deren Bohnen ihre einzigartigen Merkmale das ganze Jahr über beibehalten, damit Sie jederzeit gleichbleibende Kaffeequalität genießen können.

Sorgfältige Qualitätskontrolle

Die Auslese erfolgt sofort nach der Ernte. Dabei werden unreife, beschädigte, farblich abweichende oder andere Bohnen, die nicht dem Standard entsprechen, aussortiert. Im gesamten Prozess folgen weitere zusätzliche Überprüfungen, um sicherzustellen, dass die richtigen Bohnen in Ihrer Maschine landen.

Unterschiedliche Röstung

Durch die unterschiedliche Röstung werden die für jede Sorte charakteristischen Geschmacksnuancen erhalten. Jede Sorte wird gesondert geröstet und erst danach im richtigen Verhältnis gemischt, um die Geschmacksnuancen zu erhalten.

Einzigartige Einstellungen für jede Sorte

Bei Kaffeevollautomaten können Sie Ihren Kaffee mit unbegrenzten Möglichkeiten personalisieren. Wir bei Saeco haben alle ausprobiert und die ausgewählt, die das Beste aus Caffè Selezione Nobile herausholen – für großartigen Kaffeegenuss ab der ersten Tasse.

Ideal für Café Crema

Die Sorte entfaltet ihre einzigartigen Eigenschaften in einer sanften, delikaten Café Crema. Diese kommen auch in Kaffeespezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato optimal zur Geltung.