



W<sub>2</sub>

H<sub>2</sub>

N<sub>2</sub>

Kaffees, deren Geschmacksprofil nur **wenig** durch den Trocknungsprozess beeinflusst wurde

Kaffees, deren Geschmacksprofil **mittelmäßig** durch den Trocknungsprozess beeinflusst wurde

Kaffees, deren Geschmacksprofil **extrem** durch den Trocknungsprozess beeinflusst wurde

**So nehmen wir die Klassifizierung vor:**

Der Trocknungsprozess ist maßgeblich für die Klassifizierung eines Geschmacksprofils verantwortlich. Wir teilen unsere Kaffees daher in W<sub>2</sub>, H<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> ein. Die Geschmacksprofile der Kaffees am Ende der W<sub>2</sub>-Skala sind durch den Trocknungsprozess eher wenig beeinflusst, während ein Kaffee der Klassifizierung N<sub>2</sub> dem Trocknungsprozess einen Großteil seines Geschmacksprofils zu verdanken hat.