

crema

for coffee-lovers

ALLE KAFFEE- MASCHINEN:

Vollautomaten, Filter,
Kapsel, Pad, Siebträger
und Mühlen in der
Marktübersicht

AUF HERZ UND NIEREN

Der Siebträger Minivaldi II
unter der Lupe des Maschinisten

KAFFEE-NETZ

Der Kaffee im Zeitalter von
Web 2.0 und Youtube

OMIS LIEBLING

Der Filterkaffee ein Relikt
aus vergangenen Tagen?

FRÜHLINGS- ERWACHEN

Die besten Bohnen für die ersten Sonnenstrahlen



EXTRA:
16 SEITEN
ALLES ÜBER DIE
GASTRO-TRENDS

März bis Mai 2012
Bundesland 4,49 € (Zusätzlich 0,60 € Versandkosten)
www.crema.de | 021 1975951-604808
Ausgabe 02/2012



Bohnen, die lohnen

Erst waren wir nächtelang auf, um diese Espressi für Sie zu testen.

Anschließend konnten wir nächtelang nicht schlafen. Und jetzt sind Sie dran:

01. Giuseppetti–Miscela Classico: Erster Eindruck: Betoncrema. Es bildet sich eine wahre Fruchtexplosion auf der Zunge, diese verschwindet aber genauso schnell wieder, wie sie gekommen ist. Der Abgang erinnert an Mandeln/Marzipan. Es handelt sich um einen nicht bitteren Italiener. *Der Espresso für den ruhigen Italiener.* > giuseppetti.de **02. Torks Coffee–House Blend:** Der 100-prozentige Arabica empfängt uns mit einer sehr feinen, hellen Crema. Geschmacklich zeigt er sich sehr facettenreich. Von fruchtig-beerig bis hin zu einem schokoladigen Abgang. Eine leichte Säure rundet ihn ab. In unserem Test hatte der Espresso etwas wenig Körper. *Für Essensotrinker, die auf Abwechslung stehen.* > torkscoffee.de **03. Erste Tegernseer Kaffeerösterei–Espresso Emma Forte:** Im Mischverhältnis 60 (Arabica) zu 40 (Robusta) präsentiert sich dieser Espresso von seiner besten Seite. Die Crema gibt es extradick und im Tigermuster. Für die Süße braucht man keinen Zucker. Ausnahmsweise behält auch die Packungsbeschriftung Recht: mittelkräftiger Espresso mit dem Geschmack von Walnuss und Schokolade. *Für Fans des Films „Chocolat“.* > tegernseer-kaffee-roesterei.de **04. Mayas–italienische Röstung:** Es erwartet Sie eine Betoncrema und ein toller Körper. Der Espresso ist durchzogen von einer feinen Bitterkeit, einer leichten Kakaonote sowie einem Hauch Zitrone. In Milchgetränken weiß er sich durchzusetzen. *Die Bohnen sind Geschmacksache, aber in diesem Fall eher etwas für Fans von harter Kost.* > mayas-bistro.de **05. Gatito–el Salvador.** Die Bohnen produzieren eine feine, sämige Crema. Der Espresso besitzt einen mittleren Körper und ein blumiges Aroma, aber in dem Test war für uns keine klare Geschmacksnote auszumachen. Das könnte allerdings auch an dem umfangreichen Blend liegen (Guatemala, Brasilien, Nepal, Costa Rica, Kolumbien). *Für Espresso-Trinker die sich geschmacklich noch nicht festgelegt haben.* > gatito-shop.de

Bewertung: 10 – 9 = genau unser Geschmack, 8 – 7 = immer noch sehr gut, mit kleinen Abweichungen, 6 – 5 = gut, 4 – 3 = gewöhnungsbedürftig für unsere Gaumen, vielleicht etwas für Liebhaber, 2 – 0 = für Hardcore-Koffeinjunkies



04



08/10

05



07/10



Espresso
perfetto!

ESPRESSOAUTOMAT
ES 91

GRAEF

