EU-BIO-LOGO

DE-ÖKO-001

Nicht-EU-Landwirtschaft

Vee

Die Welt der Grand-Cru-Kaffees

Feinste Gourmet-Kaffee-Spezialitäten und Kaffee-Kirschen-Tee aus streng selektiertem Anbau.

Jetzt auch in BIO-Qualität, bio-zertifiziert, DE-ÖKO-001.

Für Sie täglich frisch geröstet

Vee's Kaffee und Bohnen

Online-Bestellungen www.vees-kaffee.com

Ver.: 4.10

BESCHEINIGUNG

Bescheinigung

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung 05551

2. Unternehmer:

Vee's Kaffee & Bohnen GmbH
Rotwandweg 3
82024 Taufkirchen

3. Kontrollstelle:

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marientorgraben 3-5
90402 Nürnberg

Kontroll-Nr:

DE-BY-001-35867-B

Codenummer:

DE-ÖKO-001

Haupttätigkeit:

B_Verarbeitung und angeschlossene Bereiche

4. Erzeugnis/se, Erzeugnisgruppe/n, Tätigkeit/en:

Verarbeitung und angeschlossene Bereiche

5. Definiert als:

Ökologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer:

Diese Bescheinigung ist für alle hier aufgeführten Erzeugnisse gültig ab Ausstellungsdatum bis 31/1/2021

7. Datum der Kontrolle/n:

6/8/2019

Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008, akkreditiert durch DAkkS, ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Marientorgraben 3-5
90402 Nürnberg
GERMANY
+49 (0)911 42439 - 0

bcs.info@kiwa.de
www.kiwa.com

Nürnberg, 9/8/2019
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

i.A Marcus Wolfrum

Alle unseren Organic Kaffees sind bio-zertifiziert.

Offizielles Bio-Zertifikat für den Verkauf von Bio-Kaffee.

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Vee's Kaffee und Bohnen

Diese Rösterei gehört zu den besten in Deutschland

2018

Madeleine Jakits, Chefredakteurin Der Feinschmecker

Der Feinschmecker ist Deutschlands führendes Magazin für Reise, Genuss und Lebensart – jeden Monat neu.

Der Feinschmecker – Die besten Cafés & Röstereien in Deutschland 2018

Seit mehr als 15 Jahren gehören wir zu den besten Röstereien Deutschlands.

Espresso-Mischungen

Italienische Röstung

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	****	**Früchte, Nüsse, Schokolade**

Die Bezeichnung „Italienische Röstung“ stammt von der damals in Süditalien üblichen etwas dunkleren Espresso-Röstung. Ursprünglich sollte die dunkle Röstung Defekte qualitativ minderwertiger Arabica-Varietäten oder billiger Robusta-Sorten, die häufig einen Anteil bis zu 70 % an der Gesamtmischung ausmachten, überdecken.

Wir bei Vee's verwenden bei allen Espresso-Sorten eine erlesene Mischung hoch gewachsener Grand-Cru-Kaffees.

Unsere Mischungen bestehen aus 95 % der feinsten Arabica-Bohnen mit edler Fülle und charakteristischen Aromen und aus lediglich 5% Prozent hochwertigen Robusta-Bohnen, damit sich eine stabile Crema ausbilden kann. Wir verwenden Robusta-Bohnen wie ein „Kaffee-Gewürz“, nicht wie einen „Füllkaffee.“

Vee's Italienische Röstung besteht aus sechs Arabica-Kaffeevarietäten überwiegend aus Mittelamerika und der Indopazifik-Region mit prominenter Fülle und intensiven, süßen, fruchtigen und nussig-würzigen Noten. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Espresso mit anhaltenden und komplexen Aromen.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 6,40 500g 12,80

Italienische Röstung d'Oro

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**Nüsse, intensiv schokoladig**

Vee‘s am meisten verkaufter Espresso besteht aus erlesenen Hochlandbohnen aus Zentralamerika, der Karibik und aus Ostafrika mit intensiven Schokoladenaromen und nahezu vollkommener Fülle. Vee‘s Italienische Röstung d'Oro eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchmischgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato, bei denen die Kaffeearomen selbst in Bio-Milch nicht „untergehen“ dürfen.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,70 500g 15,40

Organic
Italienische Röstung d'Oro entkoffeiniert

250g 8,10 500g 16,20

Italienische Röstung d'Oro Extra

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**Nüsse, Schokolade, süßes Holz, Waldboden**

Unsere aufwendigste Espresso-Mischung wird harmonisch aufeinander abgestimmt. Wir verwenden erlesene Hochlandbohnen verschiedener Jahrgänge aus Zentralamerika und aus Indonesien. Die intensiven und anhaltenden Aromen von Schokolade, süßem Holz und Waldboden sind tief und komplex. Vee‘s „Italienische Röstung d'Oro Extra“ eignet sich deshalb insbesondere auch für alle Milchmischgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,30 500g 16,60

Espresso d'Oro Grande - Extra Crema *** Monsooned Malabar ***

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	****	**Kakao, Schokolade, Nougat**

Die Ursprünge des „Monsooned Malabars" datieren aus dem 18. Jahrhundert, als der Rohkaffee während der Monsunmonate auf Schiffen von Indien nach Europa transportiert wurde. Da es fast 6 Monate dauerte, um das Kap der Guten Hoffnung zu umsegeln, reiften die Bohnen in den Bäuchen der Segelschiffe in dem ständig feuchtwarmen Klima von einem frischen grün zu einer blassen gelb-goldenen Farbe.

Heute ist Monsooning ein Reifungsprozess der Rohkaffeebohnen unter vergleichbaren klimatischen Bedingungen. Die geernteten Bohnen werden in der Sonne getrocknet und bis zum Beginn des Monsuns gelagert. Von Juni bis September werden die Bohnen Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und verlieren dadurch ihre natürliche Säure. Der geröstete Kaffee ist mild und süß. Er ist charakteristisch für die Malabar-Küste im Südwesten Indiens. Vee's Espresso d'Oro Grande, 50% Monsooned Malabar, 50% Costa Rica, hat eine große Fülle mit würzigen Aromen von Kakao, Schokolade und Nougat und bildet eine ausgesprochen delikate, seidenartigen Crema.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,80 500g 15,60

Espresso Roma *** Extra Fancy ***

Körper	****	**full- / medium body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**sehr mild und süß, Karamell, Vanille, geröstete Nüsse**

Vee's Espresso Roma *** **Extra Fancy** *** ist ein betont milder Espresso mit intensiven süßen und nussigen Aromen.

Die erlesene Mischung verwendet überwiegend Kaffeebohnen der Varietät Arabica „Yellow Bourbon" (sprich ‚jello burbon'), die in der Cerrado-Region westlich von São Paulo in Brasilien kultiviert wird.

Die kleineren, harten Bohnen reifen langsam, lagern viel Zucker und Feuchtigkeit an und eignen sich für eine behutsame, intensive Espresso-Röstung, die wir so schonend wie möglich gestalten, um die prominent süßen Aromen zu erhalten.

Vee's Espresso Roma *** Extra Fancy *** ist wegen seiner Yellow-Bourbon-Arabica-Bohnen ein vollmundiger und sehr bekömmlicher Espresso mit großer Fülle, üppiger Crema und intensiven süßen Aromen, die an Vanille, Karamell und geröstete Nüsse erinnern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,90 500g 15,80

Organic

Espresso Crema Napoli *** Superiore ***

Körper	*****	**extra full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**Karamell, süßes Holz, Nüsse, Schokolade, würzig**

Vee's Espresso Crema Napoli *** Superiore *** ist das Schwergewicht unter unseren Espresso-Mischungen. Ein Espresso mit Wucht und Fülle, der die körperreichsten Kaffees mit ihren intensiven Aromen harmonisch miteinander verbindet.

EU-BIO-LOGO
DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Vee's Espresso Crema Napoli *** Superiore *** ist die perfekte Balance zwischen den wuchtigsten Kaffees aus der Indo-Pazifik-Region mit prominent süßen, nussigen Aromen, die auch an süßes Holz erinnern, und den kräftigsten Bohnen aus Lateinamerika mit würzigen und schokoladigen Nuancen. Vee's Espresso Crema Napoli ist ein echter Espresso fortissimo – und dennoch samtweich im Abgang.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,70 500g 17,40

Espresso Crema Napoli *** Superiore ***

Körper	*****	**extra full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**Karamell, süßes Holz, Nüsse, Schokolade, würzig**

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,70 500g 15,40

Espresso Santo Domingo *** Royal ***

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**Espresso Röstung**
Aroma	*****	**Fruchtig und würzig, süßes Holz, Schokolade, Mandeln**

Im Zentrum der Insel der Dominikanischen Republik erhebt sich die höchste Bergregion der Karibik, die Cordillera Central mit drei Gipfeln über 3.000 m.

An den Ausläufern wird seit Beginn des 19. Jahrhunderts in Höhen von 1.200 m – 1.500 m erstklassiger und fruchtiger karibischer Kaffee angebaut. Hier herrscht ein Mikroklima, das den klimatischen Bedingungen der „Blauen Berge“ im Osten Jamaikas sehr ähnlich ist. Vee's Espresso Santo Domingo *** Royal *** ist eine sehr fruchtige und würzige Mischung, mit gut ausgeprägter, harmonischer Fülle und feinen Aromen von Zartbitterschokolade, tropischen Früchten, einem Hauch von Mandel und sehr üppiger, fein strukturierter Crema.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,50 500g 15,00

Organic COSTA RICA
RED GORILLA ENERGIE TEA
Kaffee-Kirschen-Tee aus kontrolliertem biologischem Anbau

Vee's Red Gorilla Energy Tea ist ein Genuss von höchster Qualität. Denn wir verwenden ausschließlich, sonnengetrocknetes Fruchtfleisch reifer und handgepflückter Kaffeekirschen erlesener „Grand-Cru-Kaffees" aus Lateinamerika. Dort wird der sehr koffeinhaltige Tee seit Jahrhunderten getrunken und auch „Cascara" genannt. Nur die in hohen Gebirgsregionen unter besonders idealen klimatischen Bedingungen langsamer reifenden Kaffeekirschen bilden sehr intensive, fruchtige Aromen. Diese erinnern an süße Kirschen, Dörrpflaumen, reife Orangen, Honig und Hagebutten, mit einer natürlichen Fruchtsüße.

Zubereitung: **Tee heiß aufbrühen, heiß oder kalt trinken.**

250g 5,90

Kaffee-Spezialitäten-Mischungen

Vee's Haus-Röstung

Körper	***	**medium body**
Röstung	***	**ausgewogen**
Aroma	***	**mild, Nüsse**

Vee's Hausröstung ist eine sehr ausgewogene Mischung milder, aromatischer Gourmet-Kaffees aus Lateinamerika. Vee's Hausröstung ist samtig und bekömmlich, mit nussigen und fruchtigen Aromen - ein exzellenter Kaffee zum Frühstück und für alle Tage.

Zubereitung: **Kaffee**

250g 5,20 500g 10,40

Vee's Arabische-Röstung

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	*****	**fruchtig, würzig, Blüten, Zimt, dunkle Waldbeeren**

Vee's Arabische-Röstung ist eine sehr exklusive Mischung der besten Kaffees aus Ostafrika mit den typisch fruchtigen Noten von dunklen Waldbeeren und Rotwein. Durch harmonisch aufeinander abgestimmte komplexe Aromen von Blütenduft und Früchten entsteht eine Mischung mit Breite, Tiefe und Länge. Ein Kaffee, der sich fein gemahlen auch ideal für die Zubereitung eines Türkischen Mokkas empfiehlt.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato, Türkischer Mokka.**

250g 7,20 500g 14,40

Vee's Frühstücks-Röstung

Körper	***	**medium body**
Röstung	***	**ausgewogen**
Aroma	****	**Walnuss, Schokolade, Kakao**

Vee's Frühstücks-Röstung ist eine edle Mischung milder, sehr groß-bohniger Kaffees aus Lateinamerika überwiegend der Arabica-Varietäten Arabica-Maragogype (sprich: maragosjip) und Arabica-Pacamara. Vee's Frühstücks-Röstung ist ein milder und leichter Kaffee, mit sehr edel entwickelten Aromen. Vee's Frühstücks-Röstung hat eine mittlere, ausgewogene Fülle und Aromen, die an Walnüsse, Milchschokolade und Kakao erinnern.

Zubereitung: **Kaffee.**

250g 6,80 500g 13,60

Vee's Gourmet-Röstung

Körper	****	**full- / medium body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	****	**kräftig, Nüsse, Schokolade**

Für Vee's Gourmet-Röstung haben wir kräftige Grand-Cru-Kaffees aus Indonesien und Lateinamerika zu einer erlesenen Mischung zusammengestellt. Vee's Gourmet-Röstung ist etwas kräftiger und intensiver im Geschmack, als unsere milde Haus-Röstung.

Vee's Gourmet-Röstung hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen und Schokolade.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 6,40 500g 12,80

Vee's Grand-Cru-Röstung

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	*****	**Schokolade, süßes Holz, Waldboden, würzig**

Vee's Grand-Cru-Röstung ist eine exquisite Mischung unserer besten Bohnen aus 6 sortenreinen Lagen aus Indonesien und Lateinamerika. Ein Hochgenuss für jeden Kaffee-Liebhaber. Vee's Grand-Cru-Röstung hat edle Fülle und tiefe, komplexe, lang anhaltende Aromen von Nüssen, Schokolade, süßem Holz und Waldboden.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,20 500g 14,40

Vee's Arabischer Mokha - Java

Körper	*****	**full body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	****	**Fruchtig, Nüsse, dunkle Waldbeeren**

Arabischer Mokha – Java ist seit dem 18. Jahrhundert ein traditioneller Klassiker unter den Kaffeemischungen. Denn vor über 200 Jahren wurde Kaffee überwiegend nur auf der holländischen Kolonie Batavia angebaut, heute Java, und im Jemen. Auf Batavia wuchs der Echte Blaue Java und im Jemen wurde aus der Hafenstadt Mokha der Arabische Mokha verschifft.

Vee's Arabischer Mokha –Java verbindet die fruchtigen Aromen des echten jemenitischen Mokkas mit den nussigen Geschmacksrichtungen eines Echten-Blauen-Java-Kaffees in einer harmonisch aufeinander abgestimmten Mischung.

Zubereitung: **Mokka Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,90 500g 15,80

Vee's Wiener Röstung

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/dunkel französisch**
Aroma	********	**würzig, komplexe Röstaromen**

Vee's Wiener Röstung ist eine heute eher selten gewordene Kaffeemischung, die nach unseren Informationen im 19. Jahrhundert in Wien sehr beliebt war. Wir mischen unsere dunkel geröstete Französische Röstung mit Grand-Cru-Kaffees aus Lateinamerika und aus Indonesien, die mit den rauchigen Noten dunkel gerösteter Bohnen harmonieren. Ein anregender Kaffee mit viel Fülle, Komplexität und Tiefe, der die Aromen unterschiedlicher Röstgrade miteinander verbindet.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.**

250g 6,40 500g 12,80

Vee's Französische Röstung

Körper	*******	**medium body**
Röstung	*********	**sehr dunkel, Ebenholz**
Aroma	********	**würzig, rauchige Aromen**

Vee's dunkelste Röstung ist nach einem Röststil benannt, der in Frankreich seit Beginn des 20. Jahrhunderts weit verbreitet ist. Die längere

Röstung ergibt dunkel geröstete, ebenholzfarbene Bohnen, die durch die an die Oberfläche getretenen aromatischen Öle geheimnisvoll schimmern. Die dunkle Röstung betont Schärfe und rauchig-würzige Noten. Ein starker Morgenkaffee, am besten zur Hälfte mit Milch getrunken – nach traditionell französischem Stil.

Zubereitung: **Kaffee mit viel heißer Milch**

250g 6,40 500g 12,80

Vee's Christmas Blend

Körper	*********	**full body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Fruchtig, Schokolade, Mandeln, süßes Holz, dunkle Beeren.**

Vee's Christmas Blend bieten wir seit dem Jahr 2015 an, und es gibt Überlegungen die Mischung das ganze Jahr über zu rösten. Vee's Christmas Blend besteht aus den besten Bohnen aus Guatemala, Äthiopien, Kenia und Sumatra.

Aus Guatemala verwenden wir erlesene Bohnen aus dem Anbaugebiet Antigua von der dort wohl besten und namhaftesten Kaffeeplantage

San Sebastian. Die Täler von Antigua sind von Vulkanen umgeben, die in etwa 1500 m Höhe exzellente klimatische Bedingungen und fruchtbaren Boden bieten. Äthiopien ist die Geburtsstätte des Kaffees. Die Bohnen der Varietät Arabica Hairloom, bietet eine überwältigende Vielfalt an Aromen, die an Blaubeeren, Jasmin und intensiven Blütenduft erinnern. In Kenia wurde zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts eine geniale Arabica-Varietät durch Kreuzung von Arabica-Bourbon und Arabica-Hairloom gezüchtet, die in Fachkreisen heute als Scott Lab 28 bezeichnet wird und als bester Kaffee aus Kenia gilt, mit fruchtigen Aromen von Rotwein, Kirschen und dunklen Waldbeeren. Und Vee's ökologisch angebauter Sumatra verleiht unserer Weihnachts-Mischung Körper und Komplexität mit intensiven sirup-artigen Aromen nach Gewürzen, Waldboden, Tabak und tropischen Hölzern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,90 500g 15,80

Kaffees aus Latein-Amerika

Rarität
JAMAIKA Blue Mountain Wallenford Estate

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	*******	**ausgewogen**
Aroma	*********	**süße Zitrusnoten, duftig, elegant, Nüsse, Ananas, tropische Früchte**

Jamaika produziert einen der teuersten Kaffees der Welt: den legendären Jamaika Blue-Mountain. Kein Wunder, dass weltweit mehr Jamaika-Blue-Mountain Kaffee „vermarktet" als überhaupt geerntet wird. Ursache ist die starke Nachfrage aus Fernost, aus China und Japan. Dabei bezeichnet „Blue Mountain" sowohl das Anbaugebiet, die „Blauen Berge" im Osten Jamaicas, als auch eine Arabica-Varietät „Arabica Blue Mountain", die eine Mutation der ursprünglichen Varietät „Arabica Typica" aus dem 17. Jahrhundert ist und heute beispielsweise auch noch in Kenia und Papua-Neuguinea zu finden ist. Jamaika Blue Mountain Kaffee ist ausgesprochen harmonisch und ausgewogen, hat eine weiche, mittlere Fülle mit edlen, süßlichen Noten und Aromen von Nüssen, Ananas und tropischen Früchten. Vee's Jamaika Blue Mountain besteht aus 100 % Premium-Blue-Mountain-Arabica-Estate-Kaffee, der ausschließlich in Holzfässern und nicht in Kaffeesäcken verschifft wird, zertifiziert durch das Coffee Industry Board of Jamaica.

Zubereitung: **Kaffee.**

250g 29,60 500g 59,20

Rarität
COSTA RICA Sol Grande *** Honey Processed ***

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Reife Orangen/Aprikosen, dunkle Beeren, getrocknete mit einem Hauch von Nüssen.**

Vor der Aufbereitung dieses „Honey Processed" Rohkaffees wird nur die Haut der Kaffeekirschen maschinell entfernt, nicht aber das gesamte Fruchtfleisch. Anschließend werden die Kaffeekirschen mit dem Fruchtfleisch um die beiden Kaffeebohnen herum etwa zwei Wochen lang langsam, ggf. beschattet, in der Sonne getrocknet. Während der Trocknung wird das Fruchtfleisch zunehmend klebrig bis es vollständig ausgedörrt ist und maschinell entfernt werden kann. Der Begriff Honey-Process leitet sich von dem vorübergehend klebrigen Fruchtfleisch ab und hat nichts mit Honig zu tun. Im Ergebnis erhält der Kaffee weniger Säure, zunehmend fruchtige Süße und einen süffigeren Körper. Vee's COSTA RICA Sol Grande hat eine komplexe fruchtige Fülle, mit Aromen die an reife Orangen und Aprikosen erinnern, dunkle Beeren, getrocknete Früchte mit einem Hauch von Nüssen.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 9,80 500g 19,60

COSTA RICA Tres Rios

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	********	**spritzig, Honig, Mandeln süße Schokolade**

Tres Rios ist wohl das beste Kaffeeanbaugebiet in Costa Rica. Der dunkel geröstete Kaffee ist vollmundig, mit Nuancen von süßer Schokolade, Mandeln und Honig. Er ist süß und ausgewogen im Geschmack mit satter, edler Fülle und einem herrlichen Duft. Exzellent auch als Espresso.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 6,40 500g 12,80

GUATEMALA Echter Antigua

Körper	*********	**full body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**vollmundig, süß, würzig, Schokolade, dunkle Trauben**

Vee's Guatemala kommt aus Antigua, dem besten Anbaugebiet in Guatemala, das in einem aus Vulkanen bestehenden Gebirge gelegen ist. Der Boden in etwa 1500 m Höhe ist sehr fruchtbar. Echte Antigua-Bohnen (100% Arabica Bourbon sonnen-getrocknet) erzielen im Vergleich zu durchschnittlichen Qualitäten den doppelten bis dreifachen Preis. Vee's Guatemala Echter Antigua ist vollmundig mit exquisiter, nahezu vollkommener Fülle, mit pikante-würzigen Aromen und einem intensiven Schokoladengeschmack.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee Latte Macchiato.**

250g 7,20 500g 14,40

Rarität

EL SALVADOR - Sweet Pacamara

Körper	*******	**medium body**
Röstung	*******	**ausgewogen**
Aroma	*********	**brauner Zucker, reife Orangen, Karamell, süße Schokolade**

Arabica Pacamara, eine Kreuzung der 50er Jahre des 20. Jahrhunderts aus Arabica-Pacas und Arabica-Red-Maragogype wird in El Salvador auf vulkanischem Boden in Höhen bis 1.500 m angebaut. Pacamara-Kaffee ist süß, großbohnig und etwas kräftiger im Geschmack als Maragogype. Typisch sind seine ausgesprochen angenehme Fülle mit Aromen von braunem Zucker, Karamell und süßer Schokolade sowie mit Anklängen von reifen Orangen.

Zubereitung: **Kaffee, Espresso.**

250g 7,90 500g 15,80

Organic

PERU – Organic Inka Gold

Körper	*******	**medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	********	**süße Schokolade, Nüsse, Mango, fruchtig**

Peruanischer Kaffee kommt überwiegend aus den tropischen Regenwäldern der nordöstlichen Ausläufern der Anden. Er wird von Kleinbauern angebaut. Durch die Schattenbäume des Regenwalds und die häufigen Urwaldnebel entsteht ein langsam reifender Kaffee mit einzigartigem Aroma. Vee's Inka Gold kommt aus dem Norden Perus, südlich des Ursprungs des Amazonas aus kontrolliertem ökologischen Anbau von exzellenter Qualität. Vee's Inka Gold hat mittlere, sehr elegante Fülle mit süßlichen, fruchtigen Aromen (Mango) die auch an Schokolade und Nüsse erinnern.

Zubereitung: **Kaffee, Espresso.**

250g 6,80 500g 13,60

Rarität

MEXIKO Maragogype (maragodjip)

Körper	***	**medium body**
Röstung	***	**ausgewogen**
Aroma	****	**duftig, Nüsse, Kakao**

Die im Vergleich zu normalen Kaffeebohnen zwei- bis dreimal größeren Elefantenbohnen (Arabica Maragogype, sprich: maragodjip) kommen aus Mexiko, aus der Gegend um Chiapas, aus der Grenzregion zu Guatemala. Dieser exzellente Kaffee ist ausgesprochen mild und aromatisch mit angenehm leichter, duftiger Fülle und Anklängen von Nüssen und Kakao.

Zubereitung: **Kaffee, Frühstückskaffee.**

250g 7,70 500g 15,40

Organic

GALÁPAGOS San Cristóbal

Körper	****	**full body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	*****	**Fruchtig, pikant, würzig, Schokolade**

San Cristóbal ist die östlichste der Galápagos-Inseln. Dort gedeiht der ursprüngliche Arabica-Bourbon Spitzenkaffee in kontrolliertem ökologischen Anbau auf fruchtbarem, stark erodiertem Vulkangestein. Vee's Galápagos San Christóbal ist sehr vollmundig mit samtiger, nahezu vollkommener Fülle und feinen, fruchtigen Aromen mit pikanten würzigen und nussigen Noten sowie einem intensiven Geschmack nach süßer Zartbitterschokolade.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 11,60 500g 23,20

KOLUMBIEN – Milder Hochlandkaffee

Körper	***	**medium body**
Röstung	***	**ausgewogen**
Aroma	***	**mild, samtig**

Unseren milden Hochlandkaffee von bester Qualität beziehen wir von den Ausläufern der Anden, wo er in hohen Lagen mit niedrigeren Erträgen geerntet wird. Unser Milder Hochlandkaffee ist unvergleichlich samtig, mild und ausgewogen.

Zubereitung: **Kaffee, Espresso.**

250g 5,90 500g 11,80

entkoffeiniert **250g 6,60 500g 13,20**

PANAMA - Boquete Grand Reserva

Körper	****	**full- / medium body**
Röstung	****	**intensiv/Espresso**
Aroma	*****	**Jasmin, reife Orangen, Nüsse**

Kaffee aus Panama ist berühmt für seine angenehm milde Fülle und seine Ausgewogenheit. Die edelsten Bohnen wachsen im Norden Panamas an der Grenze zu Costa Rica rund um die alte Stadt Boquete. Die Kaffeepflanzen wachsen auf vulkanischem Gestein im Schatten größerer Bäume, die auch den Zugvögeln zwischen Nord- und Südamerika Schutz bieten. Erstklassiger Kaffee aus Panama erinnert an Costa Rica und ist berühmt für seine angenehme Fülle und Ausgewogenheit, mit spritzigen Aromen die an Jasmintee, reife Orangen und Nüsse erinnern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,10 500g 16,20

KARIBIK/CUBA Santa Maria Salute

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	********	**dunkle Schokolade, Tabak**

Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts gelangte Kaffee der Varietät Arabica Bourbon über französische Kolonien östlich von Afrika in die Karibik und ist in seiner Ursprünglichkeit weitestgehend erhalten geblieben. Auf Cuba wird der Kaffee in tiefer gelegenen, sehr fruchtbaren humusreichen Regionen bei intensiver Sonneneinstrahlung unter Schattenbäumen angebaut. Durch langsame Reifung erlangen die Kaffeekirschen eine intensive Süße mit komplexen Aromen. Erstklassiger karibischer Kaffee erinnert an Kaffee aus der Dominikanischen Republik und an Kaffee von den Blauen Bergen auf Jamaika. Vee's CUBA Santa Maria Salute ist sehr ausgewogen, mit ausgeprägter würzigen Fülle und mit süßen Aromen, die an dunkle Schokolade und einen Hauch von Tabak erinnern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,10 500g 16,20

Gourmet Elegance

Premium-Instant-Kaffee - 100% feinste Arabica-Kaffee-Qualität

Für den Genießer mit wenig Zeit oder für unterwegs auf Reisen haben wir einen Premium-Instant-Kaffee entwickelt, der aufmerken lässt. Eine perfekt aufeinander abgestimmte Mischung erlesener Arabica-Gourmet-Kaffees aus Lateinamerika.

Zubereitung: **Kaffee** **100g 5,90**

Rarität

Organic HAWAII

Ka'u Reserve Paradise Mountain

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**würzig und vollmundig, mit Aromen von Schokolade, Haselnüssen, Aprikosen, Pflaumen, Himbeeren und Kakao**

Ka'u ist der südlichste Bezirk der großen Insel von Hawaii (Moku), südöstlich von Kona gelegen. Auf nährstoffreichem, jungem, vulkanischem Boden wächst dort seit 50 Jahren einer der besten Kaffees der Welt, der in Blindverkostungen häufig besser abgeschnitten hat, als der seit 150 Jahren konkurrierende Kona-Kaffee. Vee's Ka'u Reserve - Paradise Mountain - wird ausschließlich organisch gedüngt. Dadurch entwickelt der Kaffee ursprüngliche Aromen mit sehr wenig Säure. Vee's Paradise-Mountain hat fruchtige Aromen von Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren mit Andeutungen von Haselnüssen, Kakao und Schokolade.

EU-BIO-LOGO
DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 19,90 500g 39,80

Kaffees aus Ost-Afrika/Arabien

JEMEN Arabischer Mokha Matari

Körper	********	**full- / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Zimt, Holz, Blaubeeren, Gewürze, Jasmin**

Äthiopien und Jemen sind die Ursprungsländer des Kaffees mit der größten genetischen Vielfalt. Jemenitischer Mokha mit seinen ursprünglichen Kaffeearomen ist nach wie vor einer der weltweit bester Kaffees.

Vee's Arabischer Mokha Matari entwickelt einen intensiven Duft nach Zimt, Holz, Jasmin, Gewürzen und Blaubeeren. Er besitzt gute Fülle mit beerigen Aromen und Anklängen von duftendem Jasmin.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 9,60 500g 19,20

Organic

ÄTHIOPIEN Yirgacheffe

Körper	*******	**medium body**
Röstung	*******	**ausgewogen**
Aroma	*********	**floral, Bergamotte, herrlicher Duft von Blüten**

Vee's Mokha Yirgacheffe besitzt einen feinen Körper kombiniert mit einer unbeschreiblich fruchtigen Komplexität mit Aromen von Bergamotte, Aprikosen und Pfirsichen und einem herrlichen Duft nach Blüten.

Zubereitung: **Kaffee, Frühstückskaffee.**

250g 6,40 500g 12,80

KENIA Top Massai

Körper	*********	**full body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Rotwein, Kirschen, dunkle Beeren**

Vee's Kenia Top Massai der Varietät Arabica „Scott Lab 28" wächst dicht am Äquator, an den bis 2.100 m hohen Ausläufern des 5.199 m hohen Mount Kenya. Der Kaffee ist sehr aromatisch mit ausgewogener Balance von herrlicher Fülle und Aromen die an Rotwein, Kirschen und dunkle Beeren erinnern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,10 500g 16,20

Organic

TANSANIA Kilimanjaro „Blue Pearl"

Körper	*******	**medium body**
Röstung	*******	**ausgewogen**
Aroma	********	**Pfirsich, Aprikosen, Tomaten, Bergamotte**

Vee's Tansania stammt von den Ausläufern des Kilimanjaros. Vee's Tansania Kilimanjaro „Blue Pearl" wächst in Höhen um 1.500 m unter idealen klimatischen Bedingungen. Der Kaffee hat eine elegante mittlere Fülle mit edlen Aromen, die an Pfirsiche, Tomaten, Bergamotte und Aprikosen erinnern, mit Anklängen von Kirschen und Karamell.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,00 500g 14,00

Kaffees aus dem Indopazifik

JAVA „Echter Blauer Java“

Körper	********	**full - / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	********	**Haselnüsse, Schokolade**

Die Bezeichnung „Echter Blauer“ entstammt der intensiven blaugrünen Farbe des Rohkaffees aus Java. Vee‘s Echter Blauer Java kommt von einer der traditionellen Estate-Plantagen, die den besten nass aufbereiteten Java produzieren. Er ist kräftig, hat eine ausgeprägte, fast sirupartige Fülle mit Aromen von Haselnüssen und Schokolade.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 6,40 500g 12,80

Organic
SUMATRA „Lintong“

Körper	*********	**full body**
Röstung	********	**intensiv**
Aroma	*********	**konzentriert, würzig, süßes Holz**

Vee‘s Sumatra „Lintong“ ist ein großbohniger, sehr wuchtiger und extrem säurearmer Kaffee mit intensiven süßen Aromen und würzigen Nuancen, die an tropische Edelhölzer erinnern. Die Qualität des Rohkaffees auf Sumatra ist wegen der Vielzahl der Kleinbauern sehr schwankend, so dass wir ihn nur anbieten, wenn es uns gelingt, erstklassige Qualität einzukaufen.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 8,90 500g 17,80

SUMATRA „Lintong“

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,90 500g 15,80

Rarität
Organic NEPAL
Mount Everest Supreme "Plus"

Körper	********	**full - / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Haselnüsse, dunkle Beeren, fruchtig und würzig**

In Nepal befindet sich die am meisten nördlich gelegene Kaffeeplantage der Welt. Die Plantec Coffee Estate Plantage wurde erst 1990 gegründet, bewirtschaftet nur rund 100 Hektar und liegt im Nuwakot-Bezirk, 80 km nord-westlich von Katmandu, an den Ausläufern der Ganesh Himal Bergkette mit dem 7422 m hohen Yangra (Google Earth „Nuwakot“ und Ganesh 1).

Dort wächst der Kaffee, der ursprünglich von Kaffeesamen aus Papua-Neuguinea kultiviert wurde, weniger als 100 km vom Mount Everest entfernt, in einem frostfreien Gebirgstal in rund 700 m Höhenlage an den Ufern des Flusses Trisuli. Der nachhaltig ökologisch angebaute Kaffee der Varietät Arabica-Bourbon-Caturra wird mit kristallklarem Himalaja-Schmelzwasser aus dem Trisuli bewässert, gewaschen und nass aufbereitet. Nach der natürlichen Sonnen-Trocknung werden die Kaffeebohnen handverlesen.

Vee’s Organic Mount Everest Supreme „Plus“ hat mittlere, sehr elegante Fülle, mit betont würzigen und komplexen Aromen von Nüssen, dunklen Beeren und tropischen Hölzern.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 12,90 500g 25,80

PAPUA-NEUGUINEA
Organic Wild Blue Mountain

Körper	********	**full - / medium body**
Röstung	********	**intensiv/Espresso**
Aroma	*********	**Nüsse, Mango, Papaya**

In Papua-Neuguinea begann der Kaffeeanbau 1927 mit Samen des berühmten Jamaika-Blue-Mountain-Kaffees aus den Blauen Bergen von Jamaica. Vee's Organic Wild Blue Mountain ist ein ausgesprochen wilder und ursprünglicher Kaffee aus kontrolliertem ökologischen Anbau. Er wächst unter idealen klimatischen Bedingungen auf verwitterten, vulkanischen Böden in Höhenlagen bis 1.800 m und ist nach Meinung vieler Experten einer der besten Kaffees der Welt. Vee's Organic Wild Blue Mountain ist wunderbar vollmundig, mit komplexen, fruchtigen Aromen von Nüssen, Mango und Papaya.

Zubereitung: **Kaffee, Espresso.**

250g 6,90 500g 13,80

SULAWESI „Alter Brauner Kalosi-Toraja“

Körper	*********	**full body**
Röstung	*******	**ausgewogen**
Aroma	*********	**würzig, Takak, Leder, süßes Holz, Waldbodenaromen (Herbstblätter, Moos, Pilze)**

Vee‘s Alter Brauner wird drei bis fünf Jahre in feucht-warmem Monsunklima gelagert und verliert durch langsame Fermentierung seine natürliche Säure. Unser Sulawesi hat einen ausgeprägten Körper, keine Säure und entwickelt eine außergewöhnlich tiefe, komplexe Geschmacksfülle mit prominenten süßen und herrlich würzigen Noten, die an üppigen Waldboden erinnern, wilde Pilze, Herbstblätter und Moos.

Zubereitung: **Kaffee, Milchkaffee.**

250g 8,30 500g 16,60

INDIEN Monsooned Malabar
*** Light Roast ***

Körper	*********	**full body**
Röstung	******	**helle Röstung**
Aroma	********	**süß, Haselnuss, Nougat**

Die Ursprünge des „Monsooned Malabars“ datieren aus dem 18. Jahrhundert, als der Rohkaffee während der Monsunmonate auf Schiffen von Indien nach Europa transportiert wurde. Da es fast 6 Monate dauerte, um das Kap der Guten Hoffnung zu segeln, reiften die Bohnen in den Bäuchen der Segelschiffe in dem ständig feucht-warmen Klima von einem frischen grün zu einer blassen gelb-goldenen Farbe.

Heute ist Monsooning ein Reifungsprozess der Rohkaffeebohnen unter vergleichbaren klimatischen Bedingungen. Die geernteten Bohnen werden in der Sonne getrocknet und bis zum Beginn des Monsuns gelagert. Von Juni bis September werden die Bohnen Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und verlieren dadurch ihre natürliche Säure. Deshalb kann dieser Kaffee heller geröstet werden. Der geröstete Kaffee ist mild und süß und ist charakteristisch für die Malabar-Küste im Südwesten Indiens. Vee’s Monsooned Malabar besteht zu 100% aus original indischem Monsooned Malabar und hat eine große Fülle mit süßen, würzigen Aromen von Schokolade, Nüssen, Nougat und einem Hauch von Früchten.

Zubereitung: **Espresso, Cappuccino, Kaffee, Latte Macchiato.**

250g 7,80 500g 15,60

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

Espresso-Mischungen

Italienische Röstung	*****	****	****	****	Fruchtig Nüsse, Schokolade.
Italienische Röstung d'Oro	*****	****	*****	*****	Würzig, Nüsse, intensives Schokoladenaroma.
Organic Italienische Röstung d'Oro entkoffeiniert	***	***	****	****	Würzig, ausgewogen, Schokolade.
Espresso d'Oro Grande	*****	****	****	****	Nüsse, Schokolade, Nougat.
Italienische Röstung d'Oro Extra	*****	****	*****	*****	Nüsse, Schokolade, süßes Holz, Waldboden.
Organic Espresso Crema Napoli - Superiore	******	****	*****	*****	Karamell, Nüsse, Schokolade, süßes Holz, würzig.
Espresso Crema Napoli - Superiore	******	****	*****	*****	Karamell, Nüsse, Schokolade, süßes Holz, würzig.
Espresso Roma - Extra Fancy	*****	***	*****	*****	Sehr mild und süß, Vanille, Karamell, geröstete Nüsse.
Espresso Santo Domingo - Royal	*****	****	*****	*****	Fruchtig und würzig, Schokolade, Mandeln.

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

Kaffee-Spezialitäten-Mischungen

Vee's Haus-Röstung	***	***	***	***	Mild, Nüsse.
Vee's Gourmet-Röstung	****	****	****	****	Kräftig, Nüsse, Schokolade.
Vee's Grand-Cru-Röstung	*****	****	*****	*****	Würzig, Schokolade, Waldboden, süßes Holz.
Vee's Arabische Röstung	*****	****	*****	*****	Fruchtig, würzig, Blüten, dunkle Waldbeeren, Rotwein.
Vee's Arabischer Mokka - Java	*****	****	****	****	Floral, würzig, Haselnüsse, dunkle Waldbeeren, Bergamotte.
Vee's Französische Röstung	***	*****	****	****	Würzig, rauchige Röstaromen.
Vee's Wiener Röstung	****	****	****	****	Schokolade, Nüsse, süßes Holz, leicht rauchige Röstaromen.
Vee's Frühstücks-Röstung	***	***	****	****	Walnuss, Milch-Schokolade, Kakao.
Vee's Christmas Blend	*****	****	*****	*****	Fruchtig, Schokolade, Mandeln, süßes Holz, dunkle Beeren.

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

Kaffees aus Latein-Amerika

Rarität **JAMAIKA Blue Mountain**	****	***	*****	*****	Süße Zitrusnoten von reifen Früchten, Nüsse, Ananas, Anklänge von tropischen Früchten.
Rarität **COSTA RICA Sol Grande**	****	****	*****	*****	Reife Orangen/Aprikosen, dunkle Beeren, getrocknete Früchte mit einem Hauch von Nüssen.
COSTA RICA Tres Rios	****	****	****	****	Spritzig, Honig, Mandeln, süße Schokolade.
GUATEMALA Echter Antigua	*****	****	*****	*****	Vollmundig, süß, würzig, intensiv schokoladig, dunkle Trauben.
Rarität **EL SALVADOR Sweet Pacamara**	***	***	****	****	Sehr süß, Karamell, Schokolade, reife Orangen.
Organic **PERU Inka Gold**	***	****	****	****	Schokolade, Nüsse, Mango.
Rarität **MEXIKO Maragogype**	***	***	****	****	Leicht und elegant, Nüsse, Kakao.
Organic **GALÁPAGOS San Cristóbal**	****	****	*****	*****	Fruchtig, pikant, würzig, rund und ausgewogen, süße Schokolade.
KOLUMBIEN Milder Hochlandkaffee	***	***	***	***	Mild, samtig.
PANAMA Boquete Grand Reserva	****	****	*****	*****	Süß und fruchtig, Jasmin, reife Orangen, Nüsse.
KARIBIK/CUBA Santa Maria Salute	****	****	****	****	Süß, dunkle Schokolade, Tabak.
Organic **HAWAII Ka'u Reserve**	****	****	*****	*****	Würzig, und vollmundig, mit Aromen von Schokolade, Haselnüssen, Aprikosen, Pflaumen, Himbeeren und Kakao.

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

Kaffees aus Ost-Afrika

JEMEN Arabischer Mokka	****	****	*****	*****	Zimt, Holz, Gewürz, Jasmin, Blaubeeren.
Organic **ÄTHIOPIEN Yirgacheffe**	***	***	*****	****	Floral, Blütenduft, Bergamotte.
KENIA Top Massai	*****	****	*****	*****	Rotwein, süße Kirsche, dunkle Waldbeeren.
Organic **TANSANIA Kilimandscharo**	***	****	****	****	Reife Aprikose und Pfirsich, Tomaten, Bergamotte.

Kaffeesorte	Body	Röstung	Aroma	Charakter	Geschmack

Kaffees aus dem Indofazifik und Asien

Rarität Organic NEPAL Mount Everest Supreme Plus	****	****	****	*****	Fruchtig, würzig, Nüsse, dunkle Beeren.
Organic SUMATRA Lintong	*****	****	*****	*****	Sehr würzig und weich, süßes Holz.
SUMATRA Lintong	*****	****	*****	*****	Sehr würzig und weich, süßes Holz.
JAVA Echter Blauer Java	****	****	****	****	Süß und fruchtig, Haselnuß, Schokolade.
SULAWESI Alter Brauner Kalosi-Toraja	*****	***	*****	*****	Würzig, Waldbodenaromen (Moos, Pilze Herbstblätter), Tabak, süßes Holz, Leder.
PAPUA-NEUGUINEA Organic Wild Blue Mountain	****	****	*****	*****	Sehr fruchtig und ausgewogen, Nüsse, Mango, Papaya.
INDIEN Monsooned Malabar	*****	***	****	****	Nüsse, süße Schokolade und Nougat.

Vee's Kaffee & Bohnen GmbH	**Vee's Kaffee & Bohnen GmbH**
Coffee-Shop Rindermarkt 17, 80331 München Telefon: +49-(0)89-2300 0070	**Rösterei** Rotwandweg 3, 82024 Taufkirchen **Telefon:** 089-2288 0024 089-2288 0026
Öffnungszeiten: Mo - Fr: 9.00 Uhr - 20.00 Uhr Sa: 9.00 Uhr - 19.00 Uhr	**Fax:** 089-2288 0025

Alle Preisangaben in € (EURO).

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer,
ggf. zzgl. Versandkosten und/oder Nachnahmegebühr.

Online-Bestellungen www.vees-kaffee.com

Alle unsere Organic Kaffees sind bio-zertifiziert.

EU-BIO-LOGO
DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft