



SARA

80 % ARABICA, 20 % ROBUSTA

Röstung



Espresso mit Charakter.

Der Duft von Mandeln und Bitterschokolade schwebt schon in der Luft, wenn Sara durch die Espressomaschine läuft. Die schöne Crema, der volle Körper und der lang anhaltende Nachgeschmack runden das Trinkerlebnis ab – ja, das ist ein hervorragender Espresso. Die Rohkaffees für diesen Blend stammen aus Anbaugebieten in Brasilien, Kolumbien, Costa Rica, Äthiopien und Indien. Zubereitungstipp: Sara eignet sich hervorragend als Basis für Cappuccino und Latte Macchiato.