



BLACK & YUM GenussRösterei - Telgter KaffeeBar
Markt 5
48291 Telgte
Telefon: 02504.9323377 · Fax: 02504.888879-2
genuss@blackandyum.de · www.blackandyum.de

» per E-Mail senden

» Formular drucken

BESTELLUNG: Pan y Arte-Kaffee

Bestelldatum: _____

Zahlungsbedingungen: **8 Tage nach Rechnungs-/Wareneingang**

Bestell-/Rechnungsadresse

Firma / Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Ansprechpartner: _____

Lieferadresse (falls abweichend von Rechnungsadresse)

Firma / Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Ansprechpartner: _____

Artikel	Mahlgrad	Menge
500g Packung Pan y Arte-Kaffee (13,90€/Tüte)		
1.000g Packung Pan y Arte-Kaffee (27,50€/Tüte)		

Bitte für die gewünschten Produkte unbedingt den **Mahlgrad** über die sich beim Klick auf den Pfeil öffnende Auswahlliste **und die gewünschte Menge eingeben!** Die angegebenen Preise enthalten 7% MwSt. Bitte die **Mindestbestellmenge beachten**: 2 x 500g-Beutel oder 1 x 1000g-Beutel.

Hinzuzurechnen sind die **Versandkosten**. Stand 01.2020: bis 30 kg Bruttogewicht 5,90 €

Die Ware versenden wir innerhalb von 3 Tagen nach Bestelleingang, ansonsten erhalten Sie rechtzeitig eine Zwischenmeldung.

Es gelten unsere **AGBs**.

Ihre Anmerkung: _____

Der Pan y Arte-Kaffee

Für den Pan y Arte-Kaffee werden beste Rohbohnen der Rainforest-zertifizierten Finca Bethania der Familie Albir aus Nicaragua verwendet. Die Bohnen beziehen wir von der Kaffeebäuerin Martha Lucia Albir direkt und zu fairen, partnerschaftlichen Bedingungen. Gerechter Handel und Nachhaltigkeit sind wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. In unserer kleinen Spezialitäten-Rösterei wird der frisch eingetroffene Rohkaffee traditionell im Trommelröstverfahren besonders schonend geröstet. Das Ergebnis ist ein Pan y Arte-Kaffee von außergewöhnlicher Qualität. Er ist vollmundig, sehr aromatisch und besonders bekömmlich.

Von jedem 500g-Beutel gehen 2,50€, von jedem 1000g-Beutel 4,95€ an die Bildungsprojekte, die der Verein **Pan y Arte** in Nicaragua unterstützt.

Ursprung: Region Nueva Segovia, Nicaragua
Anbauhöhe: 1.350 M.ü.NN
Varietät: Red Catuai (Arabicasorte)
Ernte: November - Februar
Produzent: Finca Bethania (Rainforest zertifiziert), Inhaber Martha Lucia und Ana Maria Albir
Bearbeitung: handgepflückt, nass aufbereitet
Tassenprofil: harmonisch runde Tasse, schokoladene, mildnussige Aromen spielen mit klassischen Kaffeefnoten. Schöne, an Honig erinnernde Süße.