

PRODUZENTEN

Kaffeegenuss aus Neapel



Espresso kennen nur wir, für die Italiener ist ein „Caffè“ der einzig wahre Espresso. Und obwohl Italien mit seiner Kaffeekultur bekannter ist, haben die Deutschen sich zum Weltmeister im Kaffeetrinken entwickelt, mit bis zu 4 Tassen Kaffee pro Tag. Und alle sehen den Caffè als einen Kultstatus, den man in Ruhe genießen sollte. Doch macht einen guten Caffè aus?

GESCHMACK & LEIDENSCHAFT

Lollocaffè ist ein Unternehmen, dass seinen Ursprung in Neapel hat. Ciro Lollo ist der Gründer des Unternehmens und widmet sich schon seit mehreren Jahren dem Espresso. Seine Leidenschaft für Qualität, die Suche nach Exzellenz und seine Aufmerksamkeit gegenüber der Umwelt hat er stets im Blick. Die neapolitanische Röstkaffeeindustrie spezialisiert sich auf die Herstellung von Pads, Kapseln und Bohnenkaffee. Mit einer Produktionsfläche von 25.000m² wird hier der Espresso aus alten Traditionen hergestellt.

Zudem wird Lollocaffè von dem italienischen Starkoch Antonio Cannavacciuolo getrunken. Er ließ sich von der außergewöhnlichen und echten Qualität des Espressos überzeugen und bewirbt den Kaffee mit seinem bekannten Spruch „Buon overo“, was so viel wie besonders gut bedeutet. Er nutzt den Kaffee auch in seinen Unterkünften.

SORTENVIELFALT IN GLEICHBLEIBENDER QUALITÄT

Ihre Sortenvielfalt reicht von Pads, über Kapseln bis hin zu Bohnen. Dabei gibt es verschiedene Röstungsgrade und Geschmacksrichtungen. Die Argento Mischung ist stark mit einem cremigen Geschmack, die an einen traditionellen Espresso erinnert. Man schmeckt hierbei intensive geröstete Noten und bekommt die beliebte Lollocaffè Crema. Der Nero Espresso ist eine Mischung, die dem Espresso eine gute Stärke durch die Robusta-Bohne verleiht. Der Classico Espresso ist eine traditionelle Mischung mit einem ausbalancierten Geschmack und Honignoten. Die Oro Mischung ist fein und hat einen höheren Arabica Anteil, was dem Espresso ein angenehmes Aroma verleiht. Der Dek Espresso ist die entkoffeinierte Variante, die dennoch den Geschmack des Lollocaffè in sich trägt. Die Bohnen werden aus den gleichen Mischungen erstellt, können aber zu Hause frisch gemahlen werden und erfüllen das ganze Haus mit einem herrlichen Aroma.

Die Kapseln haben ihre eigenen Mischungen, die je nach Sorte unterschiedlich sind. Sole ist eine starke Mischung, die einen

wichtigen Anteil an Robusta trägt, der einen tiefen und cremigen Espresso erschafft. Luna ist eine feine Mischung aus geheimem Anteil von Robusta und Arabica, die neuen Aromen und Geschmackserlebnisse erschafft. Terra ist eine perfekte Mischung von hausgemachtem Kaffee und einem Kaffee eines Baristas. Der Giove ist entkoffeiniert mit einem aromatischen Profil und starken Noten. Hermes besteht aus kolumbianischen Arabica-Bohnen mit blumigen Noten und Nuancen von Honig und Haselnuss. Afrodite gehört zu der süßen Sorte aus brasilianischen Arabica-Bohnen, die einen weichen Kaffee mit Untertönen von Karamell und Schokolade zaubern. Die Kapseln von Lollocaffè eignen sich auch für die Nespresso-Maschinen.

BEITRAG FÜR DIE UMWELT

Ciro Lollo ist es wichtig seine Produkte im Einklang mit der Umwelt herzustellen und dadurch seinen Teil zur Umweltverbesserung beizutragen. Den Anfang machten kompostierbare Kapseln, die heute zum Produktionsstandard gehören. Sie sind zu 100% kompostierbar und können genauso, wie die Aluminum-Kapsel in den Nespresso-Maschinen genutzt werden. Zudem bieten sie plastikfreie Accessoires in einem Öko-Kit an, wie Rührstäbchen, Bechern und ähnlichem. Auch in der Produktion wird geschaut, dass die Herstellung energieeffizient abläuft. Dies geschieht durch die Nutzung von erneuerbaren Energiequellen.

Entdecke unser neues Sortiment von Lollocaffè in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

