



Die **Kaffeekultur**
für **zeitloses momente`n**

Einblicke

ZOE pur sind sortenreine Arabica-Kaffees aus ausgewählten Anbaugebieten in Zentral- und Südamerika, Afrika, Südasien. Die besondere und eigenständige Charakteristik jeder einzelnen Sorte wird durch das schonende Langzeit-Trommelröstverfahren erst richtig zum Vorschein gebracht. Sortenreine Arabica-Kaffees – ein besonderes Erlebnis für Kaffee-geniesser!

ZOE art sind Mischungen aus sortenreinen Kaffees, eine Liaison aus Handwerk, Zeitgeist und Genuss. Die Kreationen werden einzeln mit röstfrischen Kaffees nach dem Röstvorgang gemischt und mit den Sinnen kreiert. So kann jede Kaffeesorte ihre individuellen Eigenschaften, die sich während dem Röstvorgang entwickeln, in das Gesamtkunstwerk einfließen lassen.

ZOE pur, die Kaffeeseerie aus **sortenreinen** 100% **Arabica** Bohnen

Pur1 Guatemala Antigua SHB

der **Vollmundige**


ZOE Pur1 ist ein harmonischer, milder Hochland-Gourmetkaffee mit **vollem Körper** und **feiner Säure**. Eine Kombination aus einem Hauch **dunkler Schokolade**, **Haselnuss** und **zurückhaltender Zitrusnote** prägen diese facettenreiche Kaffeekreation.

Der Kaffeeanbau in Guatemala hat eine lange Tradition. Angebaut wird im Süden, an den fruchtbaren vulkanischen Berghängen der Sierra Madre. Sonnige Tage und kühle Nächte lassen den Kaffee in großen Höhen unter Schattenbäumen langsamer reifen und verfeinern das charakteristische Geschmacksprofil. Die Kolonialstadt Antigua und **deren** Umgebung ist für den Gourmet – Kaffeemarkt ein sehr wichtiges Gebiet. Der Guatemala Antigua SHB (Strictly Hard Beans, Anbau über 1.600 – 2.000 m ü. M.) zählt mit zu den besten Hochlandkaffees der Welt. Der Kaffee wird von vielen Kleinbauern kultiviert und auf traditionell nasse Weise aufbereitet, was die Grundlage für die außergewöhnliche Qualität ist.



Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Nach dem **Ende** des Röstvorganges wird mit **reiner, kalter Frischluft** der nun fertige Röstkaffee innerhalb kurzer Zeit **abgekühlt**. Auf die Kühlung mit Wasser (die sog. Spraykühlung) verzichtet die Firma **ZOE ganz bewusst**, weil die Aromen dadurch „überdeckt“ werden und während der Lagerung zu schnell das Aroma verloren geht.

Körper: *****
Säure: *****
Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekreation mit samtig-feiner Crema als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimal abgestimmt für die türkische Aufbereitung, die Zubereitung in der Karlsbader Kanne und klassisch als Filterkaffee.


Pur2 Costa Rica Tarrazu SHB

der **Spritzige**

ZOE Pur2 ist ein **gehaltvoller, würziger Hochland-Gourmetkaffee** mit **vollem Körper** und **spritziger Säure**. Der **intensive Duft** der **charakterstarken** Aromakreation ist eine Erinnerung für die Sinne.

Der costaricanische Tarrazu-Kaffee, der im Süden von San José an den gleichnamigen Bergen wächst, gilt als einer der besten Costa Rica Kaffees und trägt die Bezeichnung „SHB“ (Strictly Hard Beans). Dies bedeutet, dass in Höhenlagen über 1.500 m kultiviert wird. Durch die starke Abkühlung in den Nächten und die Höhenlage wachsen die Kaffeebäume langsamer und dadurch bleibt mehr Zeit für die Geschmacksbildung der Bohne. Mit ein Grund, warum der Kaffee besonders koffein-, und gerbstoffarm und somit sehr magenschonend ist.

Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****
Säure: *****
Ideal für: 

Geniessen Sie diese Kaffeekreation als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino, mit oder ohne Zucker, einfach einzigartig.




Pur3 Äthiopien Yirga Cheffe G2

der **Blumige**

ZOE Pur3 ist ein spezieller **Gourmetkaffee** mit **mittlerem Körper** und **ausgewogener Säure**. Eine Verführung aus feinen **blumigen Düften, süßen Fruchtnoten** von **Mandarinen** und **Nuancen** von **Orangenblüten** vollenden diese Kaffeekreation.

Äthiopien gilt als das Ursprungsland der Arabica-Kaffee-Pflanze. Nur dort kommt er noch in seiner ursprünglichen wilden Form vor. Der Yirga Cheffe gedeiht als Gartenkaffee in der gleichnamigen Region im südlichen Hochland Äthiopiens im „Tal des Nebels“. Anbauhöhen zwischen 1.300 und 2.200 m ü. M. lassen diese Bohnen etwas kleiner und rundlicher gedeihen als die meisten anderen Kaffeebohnen. Dieser wildwachsende Kaffee wird größtenteils von Kleinbauern kultiviert, deren Kaffeegärten in Mischkulturform nicht größer als ein Hektar sind.

Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****
Säure: *****
Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekreation mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato **oder** Cappuccino, mit oder ohne Zucker. Mit dem richtigen Mahlgrad lässt sich auch ein einzigartiger Filterkaffee kreieren.

Pur4 Brasil Santos NY 2

der **Sanfte**

ZOE Pur4 ist ein **weicher, lieblicher Harmonie-Kaffee** mit **leichtem Körper** und **geringem Säureanteil**. Ein sanfter Genuss von **Milchschokolade** und **langanhaltendem Erdnussgeschmack** unterstreicht diese Aromakreation.

Die sorgfältig verarbeitete Santos Bohne stammt südlich von Rio de Janeiro, aus der Region Sao Paulo. Dort wächst die Santos-Bohne, eine Variante des „Bourbon“, der zur Arabica Sorte gehört. Die Qualität wird nicht mit dem schnellen "Stripping", sondern mit dem "Picking" Verfahren geerntet. Beim "Picking" werden die Kaffeekirschen einzeln nach perfektem Reifegrad von den Bäumen gepflückt, was die Grundvoraussetzung für einen hoch qualitativen Rohkaffee ist. Die sorgsame Ernte und natürliche Aufbereitung **der Bohnen** führen zu einem magenschonenden und reizarmen Kaffee.



Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekreation mit samtig-feiner Crema als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimal abgestimmt für die türkische Aufbereitung, die Zubereitung in der Karlsbader Kanne und klassisch als Filterkaffee.

Pur5 Indien Monsooned Malabar

der **Geschmeidige**

ZOE Pur5 ist eine **Kaffeebesonderheit** mit **natürlichem Aroma, kraftvollem Körper** und **geschmeidiger Säure**. Ein Aufeinandertreffen von **fruchtigen grasigen Noten** und **zarterherben Schokoladenuancen** verfeinern diese Kaffeekreation.

Als Kaffee noch mit Segelschiffen transportiert wurde, dauerte eine Reise von Indien nach Europa mehrere Monate. Bedingt durch den Klimawechsel veränderten sich die Rohkaffeebohnen in ihrer Farbe, ihrer Größe und im Geschmack. Heutzutage nutzen indische Kaffeebauern den Monsun, um einen Spezialitätenkaffee zu produzieren, der genau diese Charakteristika besitzt. Das traditionelle Verfahren des "Monsooning" wird in Malabar durchgeführt, einer Region an der Westküste Indiens. Dabei werden die Kaffeekirschen während des Monsuns für einige Tage in der feuchten Luft gelagert. Die Bohnen quellen etwas auf und werden anschließend in Säcken verpackt den Monsunwinden ausgesetzt.

Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekreation mit samtig-feiner Crema als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimal abgestimmt für die türkische Aufbereitung, die Zubereitung in der Karlsbader Kanne und klassisch als Filterkaffee.




Pur6 El Salvador HG

der **Ausgewogene**

ZOE Pur6 ist ein **milder, angenehmer Wohlfühlkaffee** mit **ausgewogenem Körper** und **feiner Säure**, die an **weiße Trauben** erinnert. Ein samtiger Geschmack von **gerösteten Haselnüssen** und **braunem Zucker** vervollständigen dieses Kaffeeerlebnis.

Der Kaffee wird in El Salvador im zentralen Hochland kultiviert. Eine Hochebene, die von Flusstälern durchlaufen ist, von vulkanischen Gebirgszügen im Osten und Westen eingebettet. Diese Böden bilden eine optimale Basis für den facettenreichen Kaffee von El Salvador. Je höher der Kaffee angebaut wird, desto hochpreisiger wird er dabei gehandelt, denn mit steigender Anbauhöhe verbessert sich das Aroma der Bohne. **Die Hochlandbohnen „High Grown“ (HG)** werden zwischen 1.000 bis 1.500 m ü. M. angebaut und bereiten in Vollautomaten eine sehr cremig-zarte Konsistenz.

Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****
Säure: *****
Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekektion mit samtig-**zarter** Crema als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimal abgestimmt für die türkische Aufbereitung, die Zubereitung in der Karlsbader Kanne und klassisch als Filterkaffee.

Pur7 Kenia AA+

der **Aromatische**

ZOE Pur7 ist eine **fruchtig, aromatische Kaffeeauslese** mit **vollem Körper** und **geschmeidiger Säure**. Ein unbeschreibliches Geschmackserlebnis von **süß-säuerlichen Fruchtnoten** von **Mandarine** und **Zitrone** beleben diese Kaffeekektion.

Der kenianische Arabica-Kaffee wächst größtenteils auf einer Anbauhöhe von 1.500 bis 2.100 m ü. M.. Der Zeitpunkt des Pflückens ist für die hohe Kaffeequalität mit verantwortlich, denn es werden nur reife Kaffeeirschen gepflückt. Aus diesem Grund muss manchmal bis zu sechs sieben Mal im Jahr geerntet **werden. Die Ernte wird unter strenger Aufsicht in wöchentlichen Auktionen in kleinen Partien bis zu 60 Sack à 60kg in Nairobi versteigert.**



Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** können sich die reichhaltigen **Aromen voll entwickeln** und im **Geschmack entfalten**. Der Kaffeegenuss wirkt bekömmlich und **wohltuend**.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekreation mit samtig-feiner Crema als Espresso, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimal abgestimmt für die türkische Aufbereitung, die Zubereitung in der Karlsbader Kanne und klassisch als Filterkaffee.

ZOE art, kunstvolle **Kaffeemischungen** aus **exklusiv gerösteten** Kaffeesorten

ZOE Art1


der **Quirlige**

ZOE Art1 ist eine 100% **Arabica-Kaffee-Mischung** aus Bohnen von Mittel- und Südamerikas besten Höhenlagen. Der **runde Körper** lässt dieses Kaffeekunstwerk harmonisch wirken, die **quirlige Säure** weckt die Sinne und bringt **fruchtige Aromen** zum Vorschein.

Durch eine **schonende Langzeit-Röstung** der einzelnen Kaffeesorten können sich die **reichhaltigen Aromen** voll entwickeln und im **Geschmack entfalten**. Das **Mischen nach dem Röstvorgang** kreiert ein einzigartiges **aromareiches** und **wohltuendes** Kaffeelerlebnis.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Diese Komposition ist für jede Gelegenheit ein Erlebnis! Genießen Sie diese Kaffeekreation mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato, oder als Cappuccino, mit oder ohne Zucker. Mit dem richtigen Mahlgrad lässt sich auch ein einzigartiger Filter-Kaffee kreieren.



ZOE Art2

der **Alleskönner**

ZOE Art2 eine Kreation, dessen Charakter vom edlen brasilianischen Santos geprägt ist, mit **mittlerem** ausbalanciertem **Körper** und **geschmeidiger Säure**. **Würze** aus mittelamerikanischen Arabicas und **Fruchtiges** aus afrikanischen Kaffees, kombiniert mit **gehaltvollem** indischen Premium Robusta, ergeben eine **aromatische Tiefe**.

Durch eine **schonende Einzel-Langzeit-Röstung** können sich die vielfältigen **Aromen** erst **entwickeln** und im vollen **Geschmack entfalten**. Das **Mischen nach dem Röstvorgang** kreiert ein **einzigartiges aromareiches** und **harmonisches** Kaffeeerlebnis.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Erleben Sie diese Kaffeekomposition mit zarter Crema als Espresso- und als Filterkaffeegenießer gleichermaßen. Zu jeder Tageszeit ein Traum, mit heißer aufgeschäumter Milch als Latte Macchiato und Cappuccino. Hervorragend geeignet ist Art2 für Maschinen mit Espresso-System oder Kaffee-Vollautomaten. Mit dem richtigen Mahlgrad ist diese Kreation optimiert für die Karlsbader Kanne und ein Genuss als Filterkaffee.

ZOE Art3


der **Südliche**

ZOE Art3 ist eine Trilogie dreier Kontinente mit **kräftigem Körper**, **leichter Säure** und einem edel-bitteren Geschmack. **Feine** mittelamerikanische **Arabicas**, **kraftvoller** indischer **Gourmet-Robusta** und **blumiger** äthiopischer **Gartenkaffee** vereinen sich kunstvoll. Eine **dunkle Röstung** italienischer Art bringt Schwung in diese Kreation.

Durch eine **schonende Einzel-Langzeit-Röstung** können sich die vielfältigen **Aromen** erst **entwickeln** und im vollen **Geschmack entfalten**. Das **Mischen nach dem Röstvorgang** kreiert einen **schwungvollen, komplexen, südlichen** Kaffee.

Körper: *****

Säure: *****

Ideal für: 

Genusszeit: immer - als Digestif, Wachmacher, Konzentrationsstärker oder einfach aus purer Leidenschaft für Espresso. Natürlich auch für alle Ristretto-Anhänger ein Muss! Ebenso ist Art3 die perfekte Basis für alle, die Milchkaffee-Kreationen mit heißer aufgeschäumter Milch lieben. Ein Fest für die Sinne.