

KAFFEE- FERMENTATION

WAS IST DAS UND WIE BEEINFLUSST
ES DEN GESCHMACK DES CAFFÈS?



WAS IST FERMENTATION?

Fermentation ist ein natürlicher Prozess, der ausgelöst wird, wenn den Kaffeebohnen **Hefen** zugesetzt werden.



WIE FUNKTIONIERT DAS?

Im Kaffee wird Zucker aufgespalten, wodurch **exotische Aromen freigesetzt** werden, ähnlich wie beim Prozess der Weinherstellung. Der Fermentierungsprozess **erzeugt fruchtige Noten** und verleiht dem Caffè dadurch ein besonderes Aroma.



DIE LAVAZZA-METHODE

Wir **kontrollieren** die **Temperatur** bei der Fermentation genau und geben dem Prozess bis zu **72 Stunden** Zeit, damit die Aromen sich vollständig entfalten können.



INTENSIVIERUNG DES CAFFÈ-AROMAS

Mehr aromatische Komplexität durch Fermentation:

SÜSSE
KÖRPER
FRUCHTIGES FINALE

