

## Kaffee Sortiment im Überblick

Sorte	Qualität	Zutaten	Geschmack	Packungsgröße
Getreidekaffee CLASSIC zum Filtern	demeter	Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen** (Getreideanteil 55%)	kräftig-herb	Tüte: 8 x 500 g
Getreidekaffee CLASSIC Instant	demeter	Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen** (Getreideanteil 55%)	fein-herb	Dose: 6 x 100 g 6 x 250 g Nachfüllbeutel: 8 x 250 g
Getreidekaffee CAPPUCCINO Instant	kbA	Magermilchpulver*, Getreidekaffee 25% (Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen**), Maissirup getrocknet*, Kakaopulver stark entölt*	fein aromatisch	Dose: 6 x 175 g
Getreidekaffee KAKAO Instant	kbA	Maissirup getrocknet*, Getreidekaffee 20% (Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen**), Kakaopulver stark entölt* (15%), SYRAMENA Roh-Rohrzucker*	samtig schokoladig	Dose: 6 x 220 g
Getreidekaffee VANILLE Instant	kbA	Maissirup getrocknet*, Getreidekaffee 35% (Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen**), SYRAMENA Roh-Rohrzucker*, Vanille gemahlen*	fein-mild, samtig	Dose: 6 x 175 g
Getreidekaffee FRAPPÉ Eiskaffee Art	Saisonprodukt kbA	Maissirup getrocknet*, Getreidekaffee 25% (Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln*, Feigen**), SYRAMENA Roh-Rohrzucker*	fein-süß, aromatisch	Dose: 6 x 200 g
Dinkelkaffee CLASSIC Instant	demeter	Dinkel** (80%), Zichorien**	kräftig-herb, aromatisch, kaffeeähnlich	Dose: 6 x 75 g Nachfüllbeutel: 8 x 200 g
Dinkelkaffee ESPRESSO Art zum Filtern	demeter	Dinkel** (80%), Zichorien**	kräftig-herb, kaffeeähnlich	Dose: 6 x 275 g
Getreide-Bohnenkaffee MEZZO CLASSIC Instant	kbA	Löslicher Bohnenkaffee** (50%), Getreidekaffee (Roggen**, Zichorien**, Gerste**, Eicheln**, Feigen**) Getreideanteil 27,5%	aromatisch	Dose: 6 x 100 g
Bohnenkaffee ARABICA Instant	kbA	Bohnenkaffee Arabica Instant*	kräftig aromatisch	Dose: 6 x 100g
Bohnenkaffee CAPPUCCINO Instant	kbA	Magermilchpulver*, Bohnenkaffee Arabica instant** (20%), SYRAMENA Rohrohrzucker*, Maissirup getrocknet*, Kakaopulver stark entölt*	kräftig rund	Dose: 6 x 200g
Kinder-Malzkaffee	kbA	Malzkaffee* 45% (Gerstenmalz*, Zichorien*), Maissirup, getrocknet*, SYRAMENA Roh-Rohrzucker*, Kakaopulver, stark entölt*	malzig-mild	Dose: 6 x 150g

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

\*\* aus bio-dynamischer Erzeugung (demeter)



## NATURATA Kaffee

Getreide- und Bohnenkaffee für höchsten Genuss



**Geschmack und gesundheitliche Wirkung machen dieses koffeinfreie Getränk zu einer echten Alternative für alle, die auf Kaffee verzichten oder ihren Kaffeeverbrauch einschränken wollen.**

## Rohstoffe

### Zichorien

Die Wurzelzichorie, eine Verwandte des Chicorées und des Radicchios, enthält in ihren Wurzeln besonders viel Inulin. Aus Inulin bilden sich beim Rösten charakteristische Aromastoffe. Gerb- und Bitterstoffe sorgen für einen leicht bitteren Geschmack.

### Eicheln und Feigen

Zur Geschmacksabrundung sind Eicheln und Feigen enthalten. Eicheln werden in der Türkei aus kontrolliert biologisch angebauten Eichenwäldern von Hand gesammelt. Die Feigen stammen aus einem bio-dynamischen Anbauprojekt in der Türkei.

### Maissirup

Der Maissirup wird aus Maisstärke hergestellt und anschließend sprühtrocknet. Der Mais stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.

### Dinkel

Dank wertvoller Inhaltsstoffe wie hochwertige Eiweiße, komplexe Kohlenhydrate und Fette sowie Vitamine und Spurenelemente erfreut sich der Dinkel wachsender Bedeutung. Obwohl eng verwandt mit dem Weizen, verfügt er über eine günstigere Aminosäure-Zusammensetzung, so dass er in der Regel auch von Personen mit einer Weizenunverträglichkeit vertragen wird.

### Bohnenkaffee

Der Arabica-Bohnenkaffee stammt von biologisch arbeitenden Kleinbauern aus Mexico. Hergestellt wird dieser Kaffee mittels Sprühtrocknungsverfahren wie der Getreidekaffee Instant.



## Herstellung

Beim Mälzen werden Gerste und Roggen eingeweicht und zum Ankeimen gebracht. Dadurch werden in der Getreidestärke Enzyme aktiviert, die für einen milderen Geschmack sorgen.

Durch die anschließende Röstung wird der Keimvorgang gestoppt. Die begonnenen enzymatischen Prozesse können sich nun durch die langsam ansteigende Temperatur optimal entwickeln. Sie bilden die Grundlage für den vollen, aromatischen Geschmack des NATURATA Getreidekaffees. Alle Zutaten werden einzeln schonend geröstet, da sie unterschiedliche Feuchtigkeitsgehalte aufweisen. Die gleichzeitige Röstung der Rohstoffe würde einen hohen Verlust an geschmacksgebenden Aromastoffen verursachen. Beim Filterkaffee werden danach die Zutaten nur grob vermahlen, in den gewünschten Verhältnissen gemischt und in Tüten abgefüllt. Zum Verkauf werden sie luftdicht verschweißt.

### Instant-Kaffee

Die grob zerkleinerten, gerösteten Bestandteile werden entsprechend der Rezepturvorgaben gemischt. Anschließend erfolgt die Extraktion: Hierbei werden die Zutaten im Gegenstromprinzip mit heißem Wasser durchflutet, wodurch der Kaffee-Extrakt entsteht. Im Grunde handelt es sich hierbei um sehr starken Kaffee. Dieser tief dunkelbraune Kaffee mit einem Trockensubstanzgehalt von 25% wird von der Spitze eines mehrere Meter hohen Sprühturmes als feiner Nebel versprüht. Die Tröpfchen fallen durch einen heißen Luftstrom, wodurch ihnen der Flüssigkeitsanteil entzogen wird. Was unten ankommt, ist das trockene Instant-Pulver, das nur noch verpackt werden muss. Zusatzstoffe wie z.B. Netzmittel finden bei NATURATA Getreidekaffee keine Verwendung.

## Ernährungsphysiologische Bedeutung

NATURATA Getreidekaffee enthält kein Koffein und belastet daher nicht das Herz-Kreislauf-System. Mit seinem kräftigen Aroma stellt er eine bekömmliche Alternative für Menschen dar, die bewusst auf Koffein verzichten wollen.