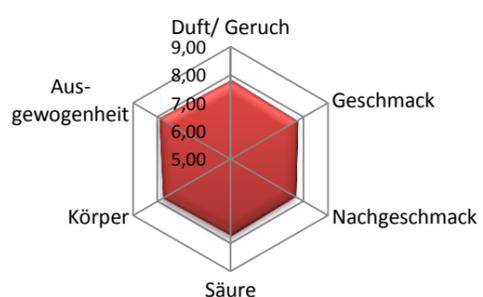
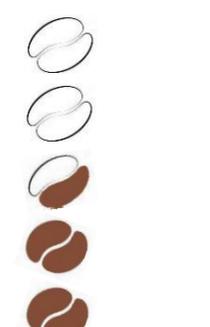
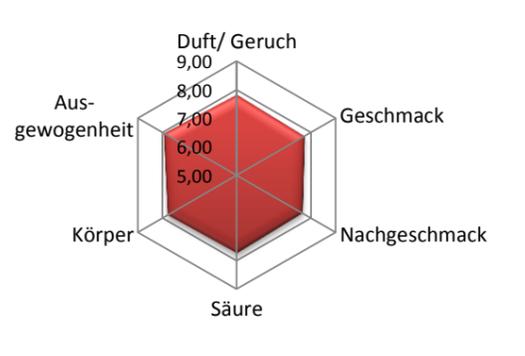
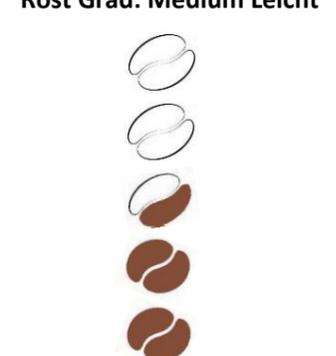
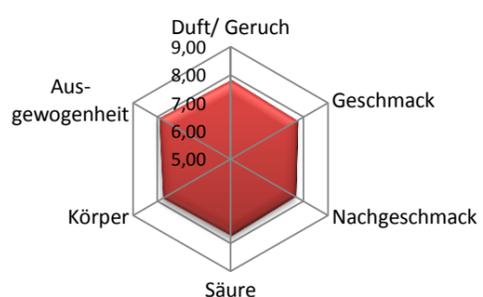
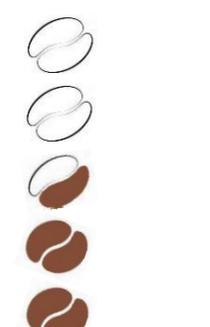
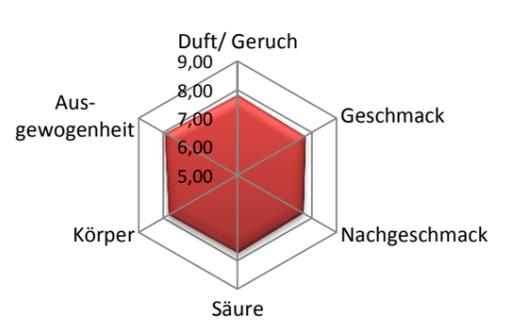


<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Colanka 1kg gemahlen</b>			
<b>Hersteller</b>	Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG			
<b>Adresse</b>	Chemnitzer Strasse 13			
<b>Produktionsort</b>	70597 Stuttgart			
<b>Sortimentsgruppe</b>	Röstkaffee			
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8,5 Monate ab Lieferung			
<b>Gewichtseinheit</b>	1kg			
<b>Artikel-Nr.</b>	0206510001			
<b>EAN-Nr.</b>	4 033621 106147			
<b>Zusammensetzung</b>	100% Arabica-Kaffee aus Costa Rica/Mittelamerika			
LMIV (EU) Nr. 1169/2011	Mild veredelt			
<b>Verpackungsart</b>	6 Verpackungen pro Karton			
	12 Kartons pro Lage			
	4 Lagen pro Palette			
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP-ALU-PE Mehrschichtige Folie mit Umweltschutz Logo 'My Climate'			
<b>Abpackbedingungen</b>	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept			
<b>Sensorische Qualität</b>	Duft/Geruch	7,82	Gleichförmigkeit	9,93
	Geschmack	7,72	Ausgewogenheit	7,93
	Nachgeschmack	7,63	Saubere Tasse	10
	Säure	7,72	Süsse	9,67
	Körper	7,78	Gesamt Eindruck	7,85
	Gesamte Punkte	84,05 (Excellent Stufe SCAA)		
	Diese Manufaktur-Spezialität wird seit über 4 Jahrzehnten von Kennern hoch geschätzt: Feinste Arabica-Bohnen aus Costa Rica/Mittelamerika, werden nach dem Rösten im Colanka-Verfahren mild veredelt und dadurch besonders bekömmlich.			
		<b>Röst Grad: Medium Leicht</b> 		
<b>Herkunft</b>	Deutschland			
<b>Verarbeitungsprozess</b>	Langzeitröstung mit Frischluftkühlung			
<b>Bio-Produkt</b>	Nein			
<b>Bio-Kontrollstelle</b>				
<b>Restfeuchtigkeit</b>	< 5,0 %			
KaffeeV/ 2001				
<b>Farbe/ Wert</b>	93 (NEUHAUS NEOTEC)			
<b>Röst Grad</b>	Medium Leicht (SCAA)			
<b>Acrylamid</b>	< 400 mg/kg			
<b>Allergene</b>	Nicht Vorhanden			
LMIV (EU) Nr. 1169/2011				
<b>Coffeingehalt%</b>	1,2-1,4 %			
<b>Ochratoxin A</b>	< 5,0 ug/kg			
VO(EG) Nr. 1881/ 2006				
<b>Zusätzliche Kundeninformation:</b>				
Entspricht dt. und EU-Lebensmittelrecht, insbesondere:				
LMIV (EU) Nr. 1169/2011, VO (EG) Nr. 1829/2003, VO (EG) Nr. 1830/2003				
Keine Gentechnik-GVO Zutaten				
<b>Durchschnittliche Inhaltsstoffe*</b>	Polysaccharide	35,0%	Chlorogensäure	6,5%
	Saccharose	0,0%	Mineralstoffe	4,0%
	Lipide	17,0%	Trigonellin/Niacin	1,0% (v. a. Niacin)
	Proteine	7,5%		
*Deutscher Kaffeeverband (2013), Kaffee: Wirkungen auf die Gesundheit, S. 5				

<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Colanka 500g gemahlen</b>			
<b>Hersteller</b>	Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG			
<b>Adresse</b>	Chemnitzer Strasse 13			
<b>Produktionsort</b>	70597 Stuttgart			
<b>Sortimentsgruppe</b>	Röstkaffee			
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8,5 Monate ab Lieferung			
<b>Gewichtseinheit</b>	500g			
<b>Artikel-Nr.</b>	0206505001			
<b>EAN-Nr.</b>	4 033621 106611			
<b>Zusammensetzung</b> LMIV (EU) Nr. 1169/2011	100% Arabica-Kaffee aus Costa Rica/Mittelamerika Mild veredelt			
<b>Verpackungsart</b>	12 Packungen pro Karton 8 Kartons pro Lage 4 Lagen pro Palette			
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP-ALU-PE Mehrschichtige Folie mit Umweltschutz Logo 'My Climate'			
<b>Abpackbedingungen</b>	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept			
<b>Sensorische Qualität</b>	Duft/Geruch	7,82	Gleichförmigkeit	9,93
	Geschmack	7,72	Ausgewogenheit	7,93
	Nachgeschmack	7,63	Saubere Tasse	10
	Säure	7,72	Süsse	9,67
	Körper	7,78	Gesamt Eindruck	7,85
	Gesamte Punkte	84,05 (Excellent Stufe SCAA)		
	Diese Manufaktur-Spezialität wird seit über 4 Jahrzehnten von Kennern hoch geschätzt: Feinste Arabica-Bohnen aus Costa Rica/Mittelamerika, werden nach dem Rösten im Colanka-Verfahren mild veredelt und dadurch besonders bekömmlich.			
		<b>Röst Grad: Medium Leicht</b> 		
<b>Herkunft</b>	Deutschland			
<b>Verarbeitungsprozess</b>	Langzeitröstung mit Frischluftkühlung			
<b>Bio-Produkt</b>	Nein			
<b>Bio-Kontrollstelle</b>				
<b>Restfeuchtigkeit</b> KaffeeV/ 2001	< 5,0 %			
<b>Farbe/ Wert</b>	93 (NEUHAUS NEOTEC)			
<b>Röst Grad</b>	Medium Leicht (SCAA)			
<b>Acrylamid</b>	< 400 mg/kg			
<b>Allergene</b> LMIV (EU) Nr. 1169/2011	Nicht Vorhanden			
<b>Coffeingehalt%</b>	1,2-1,4 %			
<b>Ochratoxin A</b> VO(EG) Nr. 1881/ 2006	< 5,0 ug/kg			
<b>Zusätzliche Kundeninformation:</b> Entspricht dt. und EU-Lebensmittelrecht, insbesondere: LMIV (EU) Nr. 1169/2011, VO (EG) Nr. 1829/2003, VO (EG) Nr. 1830/2003 Keine Gentechnik-GVO Zutaten				
<b>Durchschnittliche Inhaltsstoffe*</b>	Polysaccharide	35,0%	Chlorogensäure	6,5%
	Saccharose	0,0%	Mineralstoffe	4,0%
	Lipide	17,0%	Trigonellin/Niacin	1,0% (v. a. Niacin)
	Proteine	7,5%		
*Deutscher Kaffeeverband (2013), Kaffee: Wirkungen auf die Gesundheit, S. 5				

<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Colanka 1kg Bohne</b>			
<b>Hersteller</b>	Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG			
<b>Adresse</b>	Chemnitzer Strasse 13			
<b>Produktionsort</b>	70597 Stuttgart			
<b>Sortimentsgruppe</b>	Röstkaffee			
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8,5 Monate ab Lieferung			
<b>Gewichtseinheit</b>	1kg			
<b>Artikel-Nr.</b>	0206010001			
<b>EAN-Nr.</b>	4 033621 106130			
<b>Zusammensetzung</b>	100% Arabica-Kaffee aus Costa Rica/Mittelamerika			
LMIV (EU) Nr. 1169/2011	Mild veredelt			
<b>Verpackungsart</b>	6 Verpackungen pro Karton			
	12 Kartons pro Lage			
	4 Lagen pro Palette			
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP-ALU-PE Mehrschichtige Folie mit Umweltschutz Logo 'My Climate'			
<b>Abpackbedingungen</b>	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept			
<b>Sensorische Qualität</b>	Duft/Geruch	7,82	Gleichförmigkeit	9,93
	Geschmack	7,72	Ausgewogenheit	7,93
	Nachgeschmack	7,63	Saubere Tasse	10
	Säure	7,72	Süsse	9,67
	Körper	7,78	Gesamt Eindruck	7,85
	Gesamte Punkte	84,05 (Excellent Stufe SCAA)		
	Diese Manufaktur-Spezialität wird seit über 4 Jahrzehnten von Kennern hoch geschätzt: Feinste Arabica-Bohnen aus Costa Rica/Mittelamerika, werden nach dem Rösten im Colanka-Verfahren mild veredelt und dadurch besonders bekömmlich.			
		<b>Röst Grad: Medium Leicht</b> 		
<b>Herkunft</b>	Deutschland			
<b>Verarbeitungsprozess</b>	Langzeitröstung mit Frischluftkühlung			
<b>Bio-Produkt</b>	Nein			
<b>Bio-Kontrollstelle</b>				
<b>Restfeuchtigkeit</b>	< 5,0 %			
KaffeeV/ 2001				
<b>Farbe/ Wert</b>	93 (NEUHAUS NEOTEC)			
<b>Röst Grad</b>	Medium Leicht (SCAA)			
<b>Acrylamid</b>	< 400 mg/kg			
<b>Allergene</b>	Nicht Vorhanden			
LMIV (EU) Nr. 1169/2011				
<b>Coffeingehalt%</b>	1,2-1,4 %			
<b>Ochratoxin A</b>	< 5,0 ug/kg			
VO(EG) Nr. 1881/ 2006				
<b>Zusätzliche Kundeninformation:</b>				
Entspricht dt. und EU-Lebensmittelrecht, insbesondere:				
LMIV (EU) Nr. 1169/2011, VO (EG) Nr. 1829/2003, VO (EG) Nr. 1830/2003				
Keine Gentechnik-GVO Zutaten				
<b>Durchschnittliche Inhaltsstoffe*</b>	Polysaccharide	35,0%	Chlorogensäure	6,5%
	Saccharose	0,0%	Mineralstoffe	4,0%
	Lipide	17,0%	Trigonellin/Niacin	1,0% (v. a. Niacin)
	Proteine	7,5%		
*Deutscher Kaffeeverband (2013), Kaffee: Wirkungen auf die Gesundheit, S. 5				

<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Colanka 500g Bohne</b>			
<b>Hersteller</b>	Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG			
<b>Adresse</b>	Chemnitzer Strasse 13			
<b>Produktionsort</b>	70597 Stuttgart			
<b>Sortimentsgruppe</b>	Röstkaffee			
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8,5 Monate ab Lieferung			
<b>Gewichtseinheit</b>	500g			
<b>Artikel-Nr.</b>	0206005001			
<b>EAN-Nr.</b>	4 033621 106604			
<b>Zusammensetzung</b> LMIV (EU) Nr. 1169/2011	100% Arabica-Kaffee aus Costa Rica/Mittelamerika Mild veredelt			
<b>Verpackungsart</b>	12 Packungen pro Karton 8 Kartons pro Lage 4 Lagen pro Palette			
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP-ALU-PE Mehrschichtige Folie mit Umweltschutz Logo 'My Climate'			
<b>Abpackbedingungen</b>	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept			
<b>Sensorische Qualität</b>	Duft/Geruch	7,82	Gleichförmigkeit	9,93
	Geschmack	7,72	Ausgewogenheit	7,93
	Nachgeschmack	7,63	Saubere Tasse	10
	Säure	7,72	Süsse	9,67
	Körper	7,78	Gesamt Eindruck	7,85
	Gesamte Punkte	84,05 (Excellent Stufe SCAA)		
	Diese Manufaktur-Spezialität wird seit über 4 Jahrzehnten von Kennern hoch geschätzt: Feinste Arabica-Bohnen aus Costa Rica/Mittelamerika, werden nach dem Rösten im Colanka-Verfahren mild veredelt und dadurch besonders bekömmlich.			
		<b>Röst Grad: Medium Leicht</b> 		
<b>Herkunft</b>	Deutschland			
<b>Verarbeitungsprozess</b>	Langzeitröstung mit Frischluftkühlung			
<b>Bio-Produkt</b>	Nein			
<b>Bio-Kontrollstelle</b>				
<b>Restfeuchtigkeit</b> KaffeeV/ 2001	< 5,0 %			
<b>Farbe/ Wert</b>	93 (NEUHAUS NEOTEC)			
<b>Röst Grad</b>	Medium Leicht (SCAA)			
<b>Acrylamid</b>	< 400 mg/kg			
<b>Allergene</b> LMIV (EU) Nr. 1169/2011	Nicht Vorhanden			
<b>Coffeingehalt%</b>	1,2-1,4 %			
<b>Ochratoxin A</b> VO(EG) Nr. 1881/ 2006	< 5,0 ug/kg			
<b>Zusätzliche Kundeninformation:</b> Entspricht dt. und EU-Lebensmittelrecht, insbesondere: LMIV (EU) Nr. 1169/2011, VO (EG) Nr. 1829/2003, VO (EG) Nr. 1830/2003 Keine Gentechnik-GVO Zutaten				
<b>Durchschnittliche Inhaltsstoffe*</b>	Polysaccharide	35,0%	Chlorogensäure	6,5%
	Saccharose	0,0%	Mineralstoffe	4,0%
	Lipide	17,0%	Trigonellin/Niacin	1,0% (v. a. Niacin)
	Proteine	7,5%		
*Deutscher Kaffeeverband (2013), Kaffee: Wirkungen auf die Gesundheit, S. 5				