

(Newsletter Teaser)



Dieckmann
Aroma Kaffee

Für Tag & Nacht: "Guter Abend"

koffeinreduzierter Kaffee



20% Prozent
Einführungsrabatt auf unseren "Guter
Abend" Kaffee.

statt 3,29 EUR je 300g-Beutel
inkl. 7% MwSt zzgl. Versandkosten
jetzt nur 2,63 EUR
inkl. 7% MwSt zzgl. Versandkosten

Mehr über diesen Artikel
in unserem Shop... ➔

**Schade, dass es jetzt zu spät ist für eine
gute Tasse Kaffee!**

Liebe Kaffee-Freunde: Ab jetzt gibt es keinen Grund mehr abends auf Kaffee-Genuss zu verzichten. Denn für unsere neueste Kaffeekreation, den Kaffee für den Abend, haben wir den Koffeingehalt unserer Kaffeebohnen reduziert – und das bei vollem Aroma.

Probieren Sie unsere frisch kreierte Kaffeesorte: Sie ist perfekt geeignet für den Kaffeegenuss am späten Nachmittag oder frühen Abend und für alle, die empfindlich auf Koffein reagieren.

Wer schon unsere säurearmen Kaffees schätzt, den wird unser "Guter Abend" Kaffee begeistern. Es macht uns stolz, jetzt auch Kaffee-Liebhabern mit empfindlichem Kreislauf den passenden Kaffee anbieten zu können.

Bestellen Sie jetzt den neuen "Guter Abend" Kaffee – **Angebot gilt nur bis zum 10.11.2013!**

Wie wird aus Kaffee Schonkaffee?
Hier verraten wir Ihnen mehr.

Schöne Stunden mit dem "Guter Abend" Kaffee wünscht Ihnen

Manfred Dieckmann

Manfred Dieckmann, Geschäftsführer
Dieckmann Aroma Kaffee GmbH und Co. KG

(Link zum Internet-Content)

Was ist ein Schonkaffee?



Vom Kaffee zum Schonkaffee

Eines der wichtigsten Verfahren für die Veredelung von Kaffee ist das Lendrich-Verfahren, das schon in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts entdeckt wurde.

Schonkaffees sind speziell behandelte Kaffees, die von vielen Kaffeetrinkern – ihrem Empfinden nach – besser vertragen werden. Unter Schonkaffees versteht man entkoffeinierte (koffeinreduzierte) und oder magenschonend behandelte Kaffeesorten. Entkoffeiniertes oder koffeinreduziertes Kaffee eignet sich besonders für kreislaufempfindliche Kaffeetrinker. Viele kaffeese sensible Genießer schätzen unsere behandelten Kaffees als sehr bekömmlich ein.

Seit einigen Jahren erfreuen sich Schonkaffees immer größerer Beliebtheit: Spezielle Bearbeitungsverfahren ermöglichen es, Kaffee von Reizstoffen zu befreien oder zumindest den Gehalt an unverträglichen Inhaltsstoffen zu reduzieren. Das Besondere dabei – Aroma und Geschmack bleiben erhalten. Für Sodbrennen oder Völlegefühl nach dem Kaffeetrinken können mehrere Kaffee-Inhaltsstoffe verantwortlich sein. Das Lendrich-Verfahren, mit dem Kaffeebohnen behandelt werden, vermag diese Stoffe zu verändern und den Kaffee zum Beispiel säureärmer zu machen.

Wie funktioniert die Veredelung der Rohkaffeebohnen?

Hier verraten wir Ihnen mehr.