

(Newsletter Teaser)



**Sorgfältig veredelter Kaffee:  
Maximal bekömmlich  
bei vollem Aroma!**



**10 % Aktionsrabatt**  
auf unseren bekömmlichen Rohkaffee- und  
alle anderen Bestellungen!

[zum Shop...](#) ➔

Liebe Kaffee-Liebhaberin, lieber Kaffee-Liebhaber,  
den fantastischen Geschmack unseres Kaffees  
schätzen Sie: aber wussten Sie auch, dass er  
besonders bekömmlich ist?

Der Grund dafür ist das besondere Veredelungs-  
verfahren, mit dem wir unsere Rohkaffeebohnen  
behandeln. So erreichen wir das perfekte  
Geschmacks-Erlebnis bei maximaler Bekömmlichkeit  
– und Sie können eine zusätzliche Tasse ohne Reue  
genießen!

**Bestellen** Sie einfach Ihre Lieblingskaffeesorte:  
Nutzen Sie den ganzen September unseren  
Aktionsrabatt von 10% auf unseren bekömmlichen  
Rohkaffee – und alle anderen Bestellungen.

Für neugierige Genießer: **Hier** verraten wir Ihnen,  
wie wir unsere Kaffeebohnen veredeln.

Einen schönen Spätsommer mit herrlich gesundem  
Kaffee-Genuss wünscht Ihnen

*Manfred Dieckmann*

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

P.S.: Bitte beachten Sie, dass der Rabatt nicht bei  
den Artikelpreisen aufgeführt wird, sondern erst im  
Warenkorb von der Gesamtsumme abgezogen wird.

(Link zum Internet-Content)

### Die Dieckmann Aroma Kaffee Veredelung



Warum wird unser Kaffee durch die Veredelung bekömmlicher?

Die Veredelung unserer Rohkaffeebohnen erreichen wir mit einem patentierten Verfahren: Es dient der Verringerung von im Röstkaffee auftretenden Reizstoffen sowie unangenehmen Aromen und macht diesen so bekömmlicher.

**Wie funktioniert die Veredelung der Rohkaffeebohnen?**

Die Extraktion der nicht gewollten Reizstoffe erfolgt mit einer ausgeklügelten Wasserdampf-Behandlung der Kaffeebohnen. Durch eine bestimmte Abfolge von wechselnder Temperatur und Druck in einem Druckbehälter werden den Kaffeebohnen Reizstoffe und unangenehm schmeckende Bitterstoffe entzogen.

**Für alle, die es ganz genau wissen wollen:**

**Das Veredelungsverfahren**

Bevor der eigentliche Veredelungsprozess beginnt, erfolgt die Entfernung der Wachsschicht auf den Kaffeebohnen: durch das Abwaschen der Silberhäutchen mit Wasserdampf.

Danach wird der Wassergehalt der Kaffeebohnen auf 22-28 % erhöht. Durch das Zuführen von Wasserdampf (10-30 Minuten) mit einem Druck von bis zu 1,5 bar sowie Wasser erweichen die Kaffeebohnen. Dabei beträgt die Temperatur höchstens 95°C. Anschließend werden die Bohnen 20 Minuten stark aufgeheizt (130-150°C), damit die enthaltene Feuchtigkeit verdampft.

Darauf folgt eine Absenkung des Drucks durch das Ablassen des Wasserdampfes bei gleichzeitiger Zufuhr von frischem Wasserdampf. Die Bohnen sollten 130-180 Minuten dem Druck von 1,4 bar ausgesetzt sein.

Mit Hilfe einer Vakuumpumpe verdampft die überschüssige Restfeuchte aus den Rohkaffeebohnen, solange bis die ursprüngliche Feuchte von 10-12% wiederhergestellt ist.

Durch dieses Verfahren verändern sich die Bestandteile der Kaffeebohne, besonders die Kohlenhydrate und Proteine: Die Folge ist eine Reduzierung der Säure und die Entfernung anderer Röstreizstoffe.

Der große Vorteil an diesem Verfahren ist der Erhalt des Aromas und des Koffeins bei maximaler Reduzierung der Bitterstoffe.

(Quelle: [www.patent-de.com](http://www.patent-de.com))