

LIEBE • DANKBARKEIT • HARMONIE • GLÜCK • WERTVOLL • FREUDE • SCHÖNHEIT

EINE ODE AN DIE SEHNSUCHT NACH DEM PERFEKTEN MOMENT IM KAFFEE

The logo for Baruli Kaffeerösterei is a black circle with a white border. Inside the circle, the word "BARULI" is written in large, bold, white, sans-serif capital letters. Below it, the words "KAFFEERÖSTEREI" are written in smaller, bold, white, sans-serif capital letters. A small red flame-like icon is positioned above the letter 'U' in "BARULI".

BARULI
KAFFEERÖSTEREI

LIEBE • DANKBARKEIT • HARMONIE • GLÜCK • WERTVOLL • FREUDE • SCHÖNHEIT





A black menu board with white text and a small icon of a coffee cup. The menu lists various coffee items and their prices.

Latte	1.80	Strawberry	2.50
Cappuccino	2.20	Apple	2.50
Espresso	1.20	Pineapple	2.50
Espresso with Sugar	1.20	Orange	2.50
Espresso with Sugar	1.20	Apple	2.50
Espresso with Sugar	1.20	Pineapple	2.50





Altenmarkter Mischung

- Harmonisch und weich
- Balancierter Charakter und voller Körper
- Fein, fruchtig mit Noten von Karamell & Milkschokolade

Am Gaumen ist er harmonisch und weich mit vollem Körper und ausgezeichneter Länge. Ob kräftig und kurz oder etwas länger gezogen als Lungo. Sein balancierter Charakter und seine Süße machen ihn zum absoluten Allrounder. Ein Espresso allerhöchster Güteklasse mit schöner Crema und langem Nachhall.

Ursprungsland - Brasilien, Guatemala, Indien

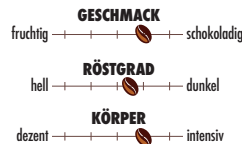
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Antigua, Karnataka

Anbauhöhe - 900 - 1800 m

Varietät - Bourbon, Catuai, CxR

Aufbereitung - gewaschen und trocken

Mischung - 90% Arabica / 10% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO

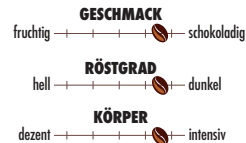
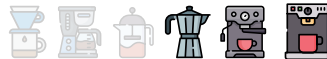


Arrabbiata

Pizza, Pasta, Vino – Espresso Arrabbiata – Dein Urlaubsespresso für Zuhause. Attenzione forte!

Ein kräftiger Espresso der sich nach Urlaub in Italien anfühlt. Wenig Säure, feine Röstaromen und im Abgang dunkle Schokolade. Egal ob im Cappuccino oder als Espresso mit dicker Crema! Solamente perfetto!

Ursprungsland: Uganda
Anbauhöhe: 800 - 1200 Meter
Aufbereitung: gewaschen und trocken
Mischung: 50% Arabica und 50% Robusta
Geschmack: wenig Säure, feine Röstaromen, dunkle Schokolade
Zubereitungsart: Bialetti, Siebträger, Vollautomat



**Zweifelsohne
feinste Bohne.**



ESPRESSO

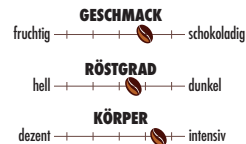
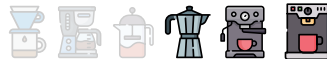


Bavarese

- Süßer & fruchtiger Geschmack
- Noten von Trockenobst, Zartbitterschokolade & feinem Karamell

Ein vielschichtiger Espresso Blend aus 100% Arabica. Er ist ordentlich süß, fruchtig und hat Noten von feinem Karamell und Kakao. Im Bavarese findet jeder Teilnehmer des täglichen Kaffeekränzls seine Lieblingsaromen.

Ursprungsland - Brasilien, Indien, Kolumbien
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Antigua, Karnataka, Huila
Anbauhöhe - 900 - 1800 m
Varietäten - Bourbon, Catuai, Tipica
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO



Decaf

- Entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren. Sie werden den Unterschied nicht schmecken!

Decaf - ohne Koffein

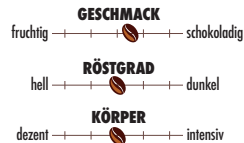
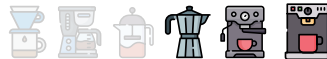
Ursprungsländer: Honduras, Mexico, Peru u.a.

Anbauhöhe - 1500 - 1650 Meter

Varietäten - Catuai, Caturra, Lempira

Aufbereitung - gewaschen

Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO

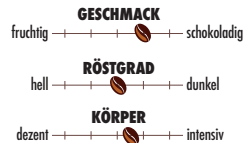


Bio Espresso Direct Trade *Fetz!presso*

- Sanfter Espresso mit wenig Säure
- Feine Noten von Karamell & zarter Schokolade

Diese feinen Bio Bohnen beziehen wir ohne Zwischenhändler direkt von den Farmen Yellikodige Estate und Perambu Colly aus Karnataka in Indien. Die natürlich angebauten Kaffeebohnen wachsen auf 1200 Meter und sind handverlesen. Sanft, rund und würzig bleibt dieser Espresso lange im Mund. Der fetzt einfach!

Ursprungsländer - Indien
Anbauhöhe - 1200 Meter
Varietät - verschiedene Varietäten
Aufbereitung - gewaschen
Mischung - 70% Arabica und 30% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO



Gentleman's Blend

- Fruchtig mild
- Geschmack nach Bourbon Vanille, dunklen Beeren & Zartbitterschokolade

Unser Klassiker! Diesen Espresso würden wir als den perfekten Barblend bezeichnen. Sein feinwürziger Charakter erinnert an dunkle Beeren und feine Schokolade. Gehaltvoll, gutem Körper und viel Süße überrascht er charmant, ein echter Gentleman eben!

Perfekt als Ristretto für zwischendurch an der Bar, ebenso in allen Varianten mit Milch.

Doch nicht nur der Gentlemen, auch die Dame des Hauses wird ihn lieben.

Ursprungsland - Brasilien, Costa Rica, Indien

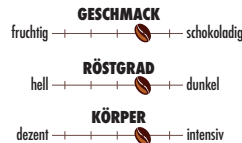
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Sidamo, Karnataka

Anbauhöhe - 900 - 1400 m

Varietäten - Bourbon, Heirloom, Typica

Aufbereitung - gewaschen und trocken

Mischung - 75% Arabica / 25% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO

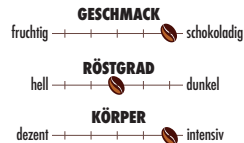


Harley Estate Robusta

- Weich & samtiger Geschmack
- Bleibender Geschmack von Haselnuss, Popcorn & Nougat

Der Harley Estate Robusta aus Indien ist ein Specialty Robusta mit samtigem Charakter, viel Süße und Weichheit. Er wird mit viel Handarbeit in der 5. Generation angebaut und sogar mit eigenem Quellwasser bewässert.

Ursprungsländer: Indien
Farm/Region: Hoysala - Kerala
Anbauhöhe: 1000 Meter
Aufbereitung: Washed
Kaffee - 100% Robusta



***Zweifelsohne
feinste Bohne.***



FEINSTE BOHNE

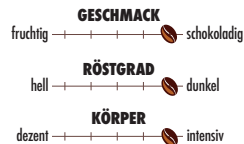


Heavy Metal

- kraftvoller & intensiver Geschmack
- würziges Aroma
- Noten von Bitterschokolade

Mit einem Robustaanteil von 40%, sorgt ordentlich viel Koffein für den Kick in dieser Mischung. Er besitzt praktisch keine Säure und überschwemmt deinen Mund mit fein röstig, würzigen Zartbitteraromen. Liebhaber von kräftigen und fülligem Kaffee werden ihn lieben. Übrigens, er funktioniert sogar bei Bedarf auch gut in Verbindung mit Milch!

Ursprungsländer: Brasilien, Indien, Uganda, Honduras
Farm/Region - Hoysala u.a.
Anbauhöhe - 900 - 1800 m
Varietät - Bourbon, Typica, SL14, SL24
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 60% Arabica / 40% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO



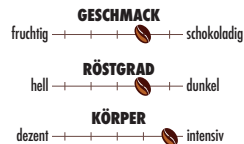
Bio Fairtrade Espresso

- Wenig Säure
- Intensiver & gehaltvoller Esspressogeschmack

Wenig Säure, intensiver und gehaltvoller Esspressogeschmack. Bio- und Fairtrade zertifiziert. Besonders gut für Cappuccino und Latte Macchiato geeignet. Solo perfetto!

Ursprungsland - Lateinamerika, Afrika
Anbauhöhe - 600 - 2000 Meter
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 60% Arabica / 40% Robusta

Mit Rohkaffee aus Nicht-EU Ländern - DE-ÖKO-037
Fairtrade - zertifiziert - FLO-ID 41609



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO

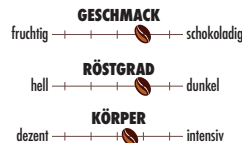


Bio - La Vacanza

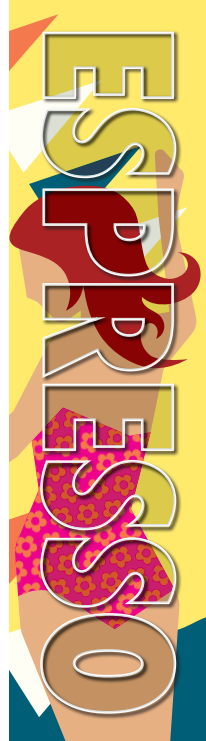
- Elegante Würze & kräftiger Geschmack
- Noten von dunkler Schokolade & Nougat

Ein Espresso, der dich bei jedem Schluck an deinen letzten Strandurlaub erinnern wird. Elegant würzig, kräftig, viel Süßes und keine Säure! Alle drei Rohkaffees stammen aus direkt gehandelten Quellen und sind biologisch angebaut. Er hat eine Cremá, die seines Gleichen sucht und ist hervorragend für alle Milchgetränke geeignet.

Ursprungsländer - Peru, Honduras, Indien
Farm/Region: Hoysala - Kerala, Miguel Grau - Peru
Anbauhöhe - 850 bis 1500 Meter
Varietät - Typica, Mundo Novo, Bourbon, Pache, Caturra, Castilla, CxR,
Aufbereitung - gewaschen
Mischung - 50% Arabica 50% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



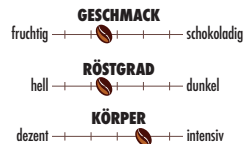
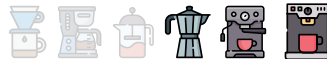


Pacha Mama

- Angenehm süßlicher Geschmack
- Noten von süßen Trockenfrüchten & feinem Kakao

Fairer und direkter geht es kaum. Zwei Münchner Exmanager haben es sich zur Lebensaufgabe gemacht, Kaffee direkt nach Bayern zu importieren und die Kleinbauern in Peru zu unterstützen. Sie leiten die Asociacion in Miguel Grau vor Ort selbst und helfen den Bauern mit landwirtschaftlichem Know How, wie z.B. dem Verzicht von Kunstdünger und zahlt ihnen einen garantierten Aufschlag. Bewusst wird auf kostenpflichtige Fair-Trade-Siegel verzichtet, um das Geld für Bildung, Gesundheit und Naturschutz einzusetzen. Ein absolutes Vorzeigeprojekt welches Baruli von Anfang an mit unterstützt.

Ursprungsländer - Peru
Farm/Region - Gangamayo
Anbauhöhe - 1400 Meter
Varietät - Typica, Catuai, Caturra
Aufbereitung - gewaschen
Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



ESPRESSO





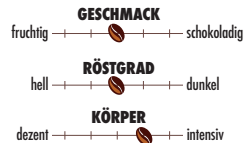
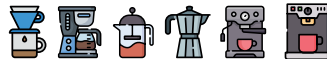


Altenmarkter Mischung

- Eleganter Kaffee mit wenig Säure und angenehmer Süße
- Noten von exotischen Früchten & Schokolade

Dieser elegante Kaffee Blend, mit seiner sehr geringen Säure, ist für alle Arten der Zubereitung geeignet. Eine harmonische und intensive Tasse Kaffee mit viel Süße und einem langen Nachgeschmack erwarten dich bei diesem Arabica Blend aus 5 verschiedenen Anbauländern.

Ursprungsland - Honduras, Brasilien, Indien, Costa Rica, Kolumbien
Farm/Region - Marcala, Cerrado Cerrafine, Karnataka, Sidamo, Huila
Anbauhöhe - 900 - 1500 m
Varietäten - Yellow Bourbon, SL28, Lempira, S795, Catuai, Tipica
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Kaffee - 100% Arabica



***Zweifelsohne
feinste Bohne.***



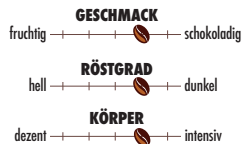


Survival

- Walnuss, Karamell, würzig
- Noten von Schokolade

Bei diesem Blend haben wir uns auf Rohkaffees mit wenig Säure aber viel Süße konzentriert. Das Röstprofil des Survival ist so ausgelegt, dass ein ordentlicher Körper in die Tasse kommt, aber keine dominierende, rauchige Anmutung entsteht. Kräftig, weich und würzig zugleich würden wir eine Tasse Kaffee Crema beschreiben. Das ist doch genau das, was man im Alltag von einer frischen Tasse Kaffee zwischendurch erwartet.

Ursprungsland - Brasilien, Indien, Honduras
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Marcala, Karnataka
Anbauhöhe - 1000 - 1400 Meter
Varietäten - lokale Varietäten
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Mischung - 90% Arabica / 10% Robusta



***Zweifelsohne
feinste Bohne.***



KAFFEE

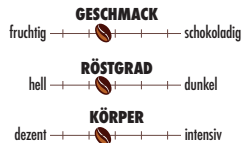


Caffé d'Amore

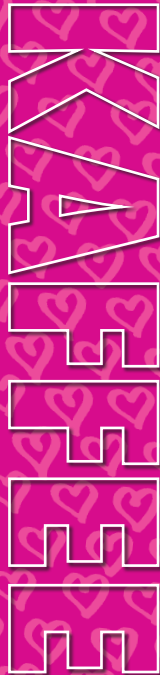
- Sanft & aromatisch mit feiner Säure
- Schokoladige Noten

Hell gerösteter, reinsortiger Arabica aus Indien.
Sein Geschmack ist einfach zum Verlieben!
Sehr geeignet für alle Arten von Brühkaffee.

Ursprungsland - Indien
Farm/Region - Hoysala - Kerala
Anbauhöhe - 1000 Meter
Varietät - SL28
Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



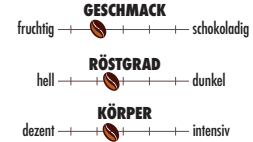
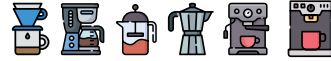


Decaf

- Entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren
- Noten von Nougat, Schokolade & Nuss

Biokaffee aus Lateinamerika, schonend entkoffeiniert mit dem CO₂-Verfahren. Sie werden den Unterschied nicht schmecken!

Decaf - ohne Koffein
Ursprungsländer: Honduras, Mexico, Peru u.a.
Anbauhöhe - 1500 - 1650 Meter
Varietäten - Catuai, Caturra, Lempira
Aufbereitung - gewaschen
Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



KAFFEE



Dolce Vita

- Weich und samtig, wenig Säure
- Noten von gerösteten Nüssen und helle Schokolade

Ein entspannter Kaffee mit Noten von zarter Schokolade. Sonnenbrille auf und den Tag genießen. Der Dolce Vita ist samtig und weich. Freude am Leben und entspannt eine Tasse Kaffee trinken. Mach mal wieder „Dolce Vita“.

Ursprungsländer: Brasilien

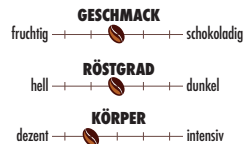
Farm/Region: Santos, Dolce Ceado od. Cerrafine

Anbauhöhe: 800 – 1200 Meter

Varietät: Catuai, Bourbon, lokale Varietäten

Aufbereitung: natural

Kaffee: 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



KAFFEE



Der große und entscheidende Unterschied bei BARULI Kaffee liegt in der Art zu rösten.

In kleinen Chargen, bei schonend niedrigen Temperaturen, wird jede Sorte im Trommelröstverfahren auf den Punkt geröstet.

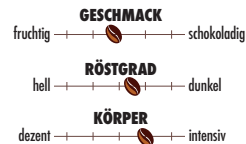
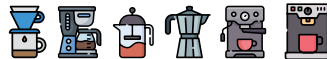
Uli Niedergst

Baruli's Lieblingskaffee

- Kraftvoller & vollmundiger Geschmack
- Noten von Nuss, Trockenfrüchten & Schokolade

Aus dem Vollautomaten bekommst du einen aromatisch, weichen Kaffee Crema. Ein Siebträger überrascht dich mit kraftvollen, verspielten Espressoaromen ohne viel Bitterkeit. Als Filterkaffee wird's viel Süße und Körper in der Tasse geben. Er hat das Potential auch dein Lieblingskaffee zu werden.

Ursprungsländer - Brasilien, Kolumbien, Costa Rica
Farm/Region - Cerrado Cerrafine, Huila, Sulawesi Kalossi
Anbauhöhe - 900 - 2000 m
Varietät - Bourbon, Typica, Castill
Aufbereitung - gewaschen und trocken
Kaffee - 100% Arabica



***Zweifelsohne
feinste Bohne.***



INSTITUCION EDUCATIVA N° 30912
DISCIPLINA Y EDUCACION PARA

MIGUEL GRAU
BUEN TRABAJO

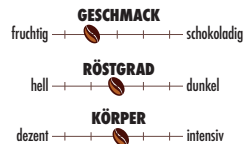


Pacha Mama

- Ausgewogener & komplexer Geschmack
- Noten von Trockenfrüchten & zartem Kakao

Fairer und direkter geht es nicht. Zwei Münchner Exmanager haben es sich zur Lebensaufgabe gemacht, Kaffee direkt nach Bayern zu importieren und die Kleinbauern in Peru zu unterstützen. Sie leiten die Asociacion in Miguel Grau vor Ort selbst und helfen den Bauern mit westlichem Know How, wie z.B. den Verzicht von Kunstdünger und zahlen einen garantierten Aufschlag. Bewusst wird auf kostenpflichtige Fair-Trade-Siegel verzichtet, um das Geld für Bildung, Gesundheit und Naturschutz einzusetzen. Ein absolutes Vorzeigeprojekt, welches Baruli von Anfang an unterstützt.

Ursprungsland - Peru
Farm/Region - Gangamayo
Anbauhöhe - 1400 Meter
Varietäten - Typica, Catuai, Caturra
Aufbereitung - gewaschen
Kaffee - 100% Arabica



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



KAFFEE



Direct Trade Kaffees wurden nicht an den Börsen dieser Welt spekulativ gehandelt, sondern direkt im Ursprung fair bezahlt. Das ist für uns ein wirklich fairer Handel!



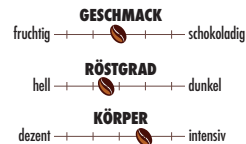
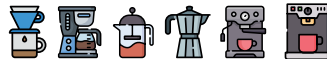
Costa Rica

Unser ehemaliger Paradiesvogel - der Projektkaffee von Diego hat nicht nur uns überzeugt, sondern auch euch! Darum haben wir uns dafür entschieden, den Kaffee dauerhaft in unser Baruli Kaffeesortiment aufzunehmen!

- Schokoladiges Tassenprofil
- Intensive Noten von reifen Beeren mit viel Süße & Körper

Unser direkt gehandelter Projektkaffee aus dem Dorf Aquiares in Turrialba zeichnet sich durch ein Tassenprofil mit intensiver Süße, schokoladigen Noten und dem Aroma reifer Beeren aus. Dabei achten wir ganz besonders darauf, dass die Bauern vor Ort eine faire Bezahlung für ihre Arbeit erhalten. Ebenso schaffen wir eine transparente Lieferkette - direkt aus Turrialba in die Baruli Kaffeerösterei. Das gesamte Baruli-Team ist begeistert von der unglaublichen Süße und der geringen Säure des Kaffees. Ein herrlicher milder und angenehmer Schluck Kaffee erwartet dich in der Tasse

Geschmack: Schokolade, reife Beeren, viel Süße und Körper.
Zubereitung: Filterkaffee, French Press, Handfilter
Kaffee: 100% Arabica - gewaschen aufbereitet



***Zweifelsohne
feinste Bohne.***





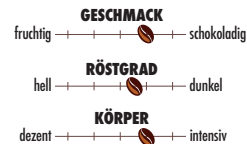
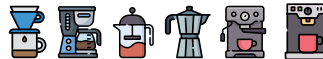
Bio Fairtrade Caffè Crema

- Zarte Säure & vollmundiger Geschmack
- Weiche Röstaromen
- Perfekt für längere Kaffees geeignet

Zarte Säure, vollmundiger Geschmack mit weichen Röstaromen. Bio und Fairtrade zertifiziert. Besonders gut für längere Kaffees geeignet.

Die selektierten Bohnen werden bei schonenden Temperaturen langsam in der Trommel geröstet. In der Tasse entdeckst du einen milden Kaffeegeschmack mit einer goldbraunen Crema.

Ursprungsland - Lateinamerika
Anbauhöhe - 900 - 1200 Meter
Varietäten - Typica, Caturra, Bourbon
Aufbereitung - Gewaschen
Mischung - 80% Arabica / 20% Robusta



*Zweifelsohne
feinste Bohne.*



KAFFEE





Baruli Kaffeerösterei GmbH
Hauptstraße 1
83371 Stein an der Traun

info@baruli.de
+49 (0) 8621 977 273
www.baruli.de



EIN VERSPRECHEN AN KENNER: KAFFEE, DER KUNST UND PERFEKTION VEREINT

Uli Niedersteiner

