



Sambhav Nepal
possibility knows no bounds

ALAYA

Himalayan Organic Coffee



aus Liebe zum Kaffee

1. Sorten

Original

der Vollmundige – aromareich & ausgewogen
Eine eher süssliche Röstung, für eine wunderbare Aroma-Entfaltung. Das langsame Rösten erhält die natürlichen Aminosäuren und trägt so zu einem aussergewöhnlichen Kaffeegenuss bei.



Pipo

der Espresso – intensiv & kraftvoll
Eine Geheimmischung, welche die beliebten intensiven Röstaromen einer dunklen Röstung mit dem einzigartigen Aroma des Originals vereint. Ein Espresso der Extraklasse.



Manbu

der Italiener – charakternvoll & säurearm
In der Schweiz von Caffè Ferrari zu purem Genuss veredelt. Seit 1895 wird in der Familienmanufaktur nach alter Tradition über dem Kohlefeuer geröstet – langsam, schonend und bei niedriger Temperatur. Dank diesem aufwändigen Röstverfahren gelingt es, die Gerbsäure weitgehend zu eliminieren. Das Resultat ist ein hervorragender, aromatischer Kaffee mit einer dicksämigen Crema.



Ratmate

der Ferrari – feurig & säurearm
In der Schweiz von Caffè Ferrari zu purem Genuss veredelt. Seit 1895 wird in der Familienmanufaktur nach alter Tradition über dem Kohlefeuer geröstet – langsam, schonend und bei niedriger Temperatur. Dank diesem aufwändigen Röstverfahren gelingt es, die Gerbsäure weitgehend zu eliminieren. Das Resultat ist ein hervorragender, aromatischer Kaffee mit einer dicksämigen Crema



Sindhu

der Sinnliche – liebevoll & harmonisch
Der Single Origin mit dem liebevollen Touch, mild aromareich. Als 250g Packung erhältlich.



Nuwakot

die Rarität – himmlisch & charakterstark
Der Single Estate, das bedeutet die Bohnen stammen von einem Bauern. Besticht durch sein charakterstarkes Aroma. Als 250g Packung erhältlich.



2. Unsere kompostierbaren Kaffee-Kapseln (Nespresso®-kompatibel)

Die Kapseln sind kompostierbar und in der Schweiz hergestellt. Keine langen LKW-Fahrten um Billigproduktionen zu nutzen. Wir finden, es ist wichtig, auf die Umwelt zu achten.



Wir haben zwei Sorten: der aromatische Delano und der kräftige Tamino. Beide können als langen oder kurzen Kaffee getrunken werden. Oft nutzt man sie genau umgekehrt: Delano als Espresso und Tamino als Lungo ... probieren Sie selbst.

Mit unserer hochwertigen Bohne und dem italienischen, traditionellen Röstverfahren von Caffè Ferrari entsteht ein Aroma, das keine Zusatzstoffe benötigt sowie eine schöne Crema. In der Kapsel ist nur Kaffee, kein Eiweiss oder Geschmacksverstärker. Die Kapseln sind speziell säurearm.



Menge	Verpackung	Preis
10	1 Packung (10 Kapseln)	CHF 7.50
100	1 Box mit 10 Packungen	CHF 65.-
1000	10 Boxen	CHF 570.-



3. Herkunft der ALAYA Kaffeeirsche

Unsere Kaffeeirschen stammen aus dem Hochland von Nepal, dem Himalaya und ist ein Single Origin sowie ein Single Estate. Die Anbauhöhe liegt zwischen 1000 und 2000 Metern über Meer.

Durch das **einzigartige tropische Bergklima** haben die Bohnen eine sehr hohe Qualität. Sie zeichnen sich durch erhöhte Anteile an Aminosäuren und ätherischen Ölen aus, welche die Grundlage für das einzigartige Geschmackserlebnis des ALAYA sind.

Die Himalaya-Kaffeebohne ist im Weltmarkt erst mit 500 Tonnen vertreten. Dies macht die Bohne zu einer **wertvollen Rarität**.



- Wir arbeiten mit Bauernfamilien zusammen, die in Handarbeit und ausschliesslich **biologisch** arbeiten.
- Wir bezahlen den Bauern einen wirklich **fairen Preis** – um vieles höher, als sie auf dem internationalen Markt erhalten würden. Denn es gibt keine Lieferkette, wir machen alles selbst. Und der Mehrerlös geht direkt zu den Bauern.
- Wir schätzen ihre Arbeit und **unterstützen** sie in allen Prozessen (vom Samen bis zur grünen Bohne).
- Unsere letzte Ernte hat **86 Punkte** erreicht. Stufe 2 der Speciality Coffee's (was die Qualität des Rohkaffees auszeichnet). Und ist somit ein anerkannt **erlesener Spitzenkaffee**.

4. Beschaffenheit & Besonderheiten

Sorte:	100% Arabica, Single Origin und Single Estate
Varietät:	Bourbon, Typica, Yellow und Red Catura
Herstellungsprozess:	gewaschen
Über 1'000 Inhaltsstoffe:	Ätherische Öle, Vitamine, Mineralien, Eiweiss - in erhöhten Anteilen in unserer Bohne, was den besonderen Geschmack ausmacht.



Zusammenarbeit:
Willy Zemp (www.willyzemp.ch)
Einziger Kaffee-Sommelier in der Schweiz, Coffeologe und Barista
Caffè Ferrari (www.mondialprodukte.ch)
nach alter, italienischer Tradition in der Familien-Manufaktur

**Langsame Röstverfahren mit kleinen Chargen –
Kaffeeherstellung aus Leidenschaft!**



Bestellungen an melanie@sambhavnepal.ch

5. Bestellung, Lieferung

Bestellungen via [Webshop](#). Oder direkt per Mail, mit dem Vorteil, dass die effektiven Versandkosten berechnet werden.

Webshop: www.sambhavnepal.ch/shop

Direkte Bestellungen: melanie@sambhavnepal.ch oder +41 44 548 11 08
Effektive Versandkosten (ab 250.- versandkostenfrei)
oder Abholung in Zürich-Witikon