

VON NATUR AUS KOFFEIN- UND GLUTENFREI

LUPINENKAFFEE

Erfahren Sie mehr über Lupinen & Café Pino







Café Pino - Lupinenkaffee

SÜBLUPINEN

Es gibt weiße, gelbe, blaue und behaarte Süßlupinen. Diese sind bitterstoffarm und daher für die menschliche Nahrung geeignet. Aus der schmalblättrigen, auch blauen Süßlupine genannt, entsteht das vollmundige Aroma unseres Café Pinos.

LUPINEN IM ÖKOLANDBAU

Lupinen sind Leguminosen, wie z.B. Klee oder Sojabohnen. Leguminosen sind wichtig für den ökologischen Landbau. Sogenannte Knöllchenbakterien bilden sich an den Lupinenwurzeln und sorgen auf natürlichem Weg, das Stickstoff dem Boden zugeführt wird.

ERFAHRUNG

Seit über 15 Jahren ist Café Pino als Kaffee-Alternative erhältlich. Heute ist er beliebter denn je. Daher kommen die Süßlupinen von uns KORNKREIS-Landwirten und weiteren deutschen Bioland-Landwirten.

RÖSTUNG

Die langjährige Zusammenarbeit mit einer familienbetriebenen Kaffeerösterei ist uns sehr wichtig. Hier werden die Samen der Süßlupinen im Langzeitröstverfahren schonend verarbeitet zu unserem Lupinenkaffee – Café Pino. So entsteht die ideale Alternative für alle die auf Bohnenkaffee, aber nicht auf Genuss verzichten wollen.

Genießen Sie Café Pino klassisch oder oriental, mit erlesenen Gewürzen.

VIELFÄLTIG & ÜBERZEUGEND

- aromatischer & vollmundiger Genuss
- von Natur aus koffein- & glutenfrei
- schonende Langzeitröstung
- beste Bioland-Qualität
- gute Klimabilanz, dank deutscher Bioland-Landwirtschaft
- vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten als Kaffee, Espresso, Cappuccino u.v.m.

ZUBEREITUNG

Filterkaffeemaschine | Handfilter | French Press

Zubereitung wie herkömmlicher Bohnenkaffee. Je nach Geschmack 1-3 TL Lupinenpulver pro Tasse.

Siebträger | Espressokocher

Geringere Dosierung als üblich, zwischen 6-12 g Lupinenpulver pro Tasse. Je nach Geschmack Wassermenge und Pulvermenge variieren.









KORNKREIS Bio von Bauern aus Süddeutschland!

Wir sind über 50 Bauern aus Baden-Württemberg und Bayern und vermarkten unsere Produkte selbst. Unser Sortiment reicht von Lupinenkaffee, Urkorn-Nudeln, Hülsenfruchtnudeln bis hin zu Kochdinkel und vielem mehr.



Erfahren Sie mehr unter: www.kornkreis.bio

KORNKREIS

Erzeugergemeinschaft GmbH Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen info@kornkreis.bio · www.kor<u>nkreis.bio</u>



DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

