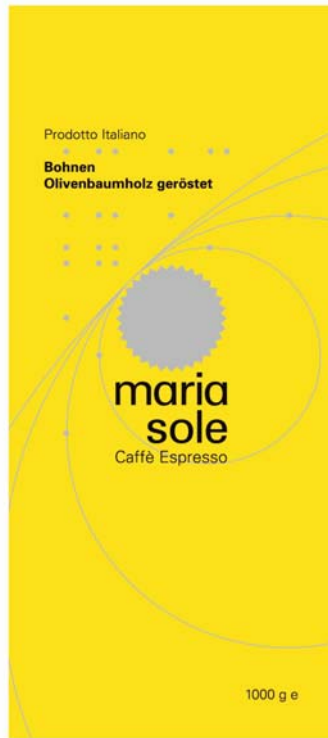
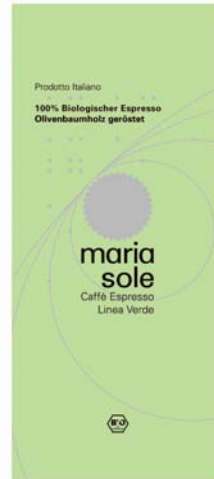




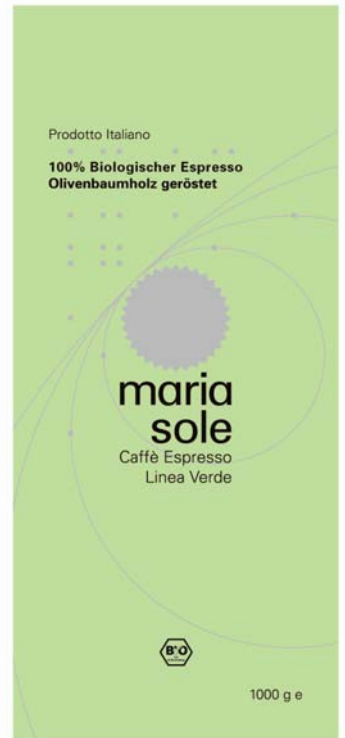
mariasole
250g



mariasole
1000g



mariasole
Linea Verde
250g



mariasole
Linea Verde
1000g



MILLE SOLI
250g



MILLE SOLI
1000g

mariasole
GmbH



MariaSole Caffè Espresso

Olivenbaumholz geröstet

Mitten im Herzen Italiens gelegen, eingerahmt von sattgrünen Olivenbaumhainen, zwischen dem bergigen Hinterland und dem Meer befindet sich die kleine Familienrösterei in der MariaSole Espresso-Kaffee nach traditioneller Weise hergestellt wird.

In Handarbeit werden hier kostbarste Hochlandbohnen aus verschiedensten Provenienzen Südamerikas und Afrikas zusammengeführt, um anschließend Ihre Veredlung mittels der einzigartigen MariaSole Röstung zu erfahren

Die knapp 100 Jahre alte Rösttradition, die Verpflichtung gegenüber unseren Vorfahren und den vielen MariaSole Liebhabern, dient uns täglich aufs Neue als Maßstab unseres Handelns.

Wie bereits der Urgroßvater des Rösters, lassen auch wir den MariaSole Espresso-Kaffee über Olivenbaumhölzern langsam rösten.

Bei diesem traditionellen Trommelröstverfahren werden die verschiedenen Bohnengattungen Sackweise separat geröstet, da jede Sorte Ihre besondere Aufmerksamkeit und somit auch ihre eigene Röstdauer benötigt.

Die Röstung über offenem Feuer, mittels Olivenbaumhölzern verschafft dem MariaSole Espressokaffee neben seinem einzigartigen Geschmack weitere individuelle Alleinstellungsmerkmale, welche ein industriell gefertigter Espressokaffee nicht haben kann.

Lassen Sie Sich verführen, seien Sie kritisch und erleben Sie eine einzigartige Erfahrung:

„Die Rückbesinnung auf traditionelle Werte und den wahrhaft authentischen Espressokaffee in seiner ursprünglichen Form“

MariaSole VORTEILE

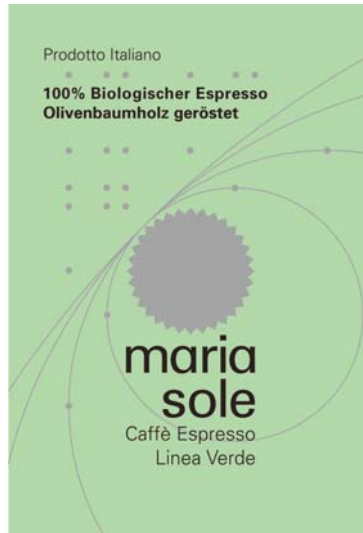
- **MariaSole** wird in **kleinen Chargen** Sackweise geröstet.
- **MariaSole** wird über **Olivenbaumholz** geröstet
- Es werden nur ausgewählte **Premiubohnen** aus den besten Anbaugebieten der Welt verwendet.
- Die Bohnen werden mehrmals **gefiltert** und **gesiebt**
- **MariaSole** ist ein durch **Handarbeit** gefertigtes Produkt.
- **MariaSole** kann auf ein über ein langes Röst Know How der Rösterei zurückgreifen.
- **MariaSole röstet** die Rohbohnen je nach Gattung und Sorte **einzel**n. Erst dann wird gemischt!
- **MariaSole** röstet **bis zu 30 Minuten**. Dies ist um ein Vielfaches **länger** als die **Röstdauer** der meisten Mitbewerber.

Warum ist MariaSole anders?

- MariaSole enthält wesentlich **weniger Koffein** als viele der meisten Mitbewerberprodukte. Dies ist bedingt durch das **längere Rösten** bei niedrigeren Temperaturen.
- MariaSole ist aufgrund der Röstung über Olivenbaumholz wesentlich **öliger**, was wiederum den Espressokaffee **dickflüssiger** macht. Ein wichtiges Qualitätsmerkmal!
- MariaSole ist **öhaltiger**. Espressokaffee ist Emulsion. Dies bedeutet, Wasser versucht unter Druck eine Vermengung mit Öl. Je öhaltiger die Bohne, desto **dicker** und **fester** wird die **Crema**.
- Durch das **lange Röstverfahren** mittels niedriger Temperaturen ist die Bildung von **Gerb- und Bitterstoffen** erheblich **reduziert**. Dies bewirkt einen **schonenden Genuss** ohne Einwirkung auf den Magen und dessen Säurehaushalt.
- MariaSole kann von jedem auf jeder Espressomaschine so gefertigt werden, dass von einem „**perfekten**“ **Espressokaffee** als Ergebnis auszugehen ist. Dieses Erfolgserlebnis ist tiefenpsychologisch ein wesentlicher Kauf-Wiederholungsfaktor.
- MariaSole Espressokaffee muss erlebt werden.

Vor der Röstung duften die verwendeten Rohbohnen nach einer Komposition aus **frischer Minze, getrocknetem Olivenbaumholz** und **grünen Erbsen**.

Nach der Röstung kann man den Geruch mit einer Mischung aus **getrockneten Datteln, belgischem Schokoladefeinraspel** und **frischen Macadamia Nüssen** beschreiben.



**MariaSole LineaVerde
Olivenbaumholz geröstet
100 % Biologischer Espresso**

Das Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein der Menschen ist mittlerweile so ausgeprägt, dass gerade Lebensmitteln höchste Aufmerksamkeit höchste Beachtung gegeben wird.

Nichts ist wichtiger, als zu wissen, dass ein Lebensmittel welches man täglich zu sich nimmt, frei von Schadstoffen oder sonstigen Zusätzen ist. Neben dem Wohl des eigenen Körpers gilt jedoch die persönliche und ethische Pflicht sicherzustellen, dass das konsumierte Produkt auch unter Bedingungen hergestellt wurde, die weder der Umwelt noch anderen Menschen schaden.

Als Nachweis für Beides dient das Deutsche und Europäische Bio Siegel.

Strengste Kontrollen garantieren dem Konsumenten bedenkenlosen Konsum ohne Reue.

Wir von MariaSole haben uns entschieden, an diesem Zertifizierungsverfahren teilzunehmen.

MariaSole LineaVerde ist somit ein zertifizierter, 100% biologischer Espresso-Kaffee, der mit Olivenbaumholz geröstet wird.

Dieser Espresso-Kaffee wurde aus der Verantwortung gegenüber unserer Umwelt, unseren Kindern und deren Nachfahren entwickelt. MariaSole Linea Verde Espresso-Kaffee verwendet ausschließlich Bohnen aus 100 % biologischen Anbau. Der Anbau und die Veredelung unterliegen strengsten Kontrollen, die es diesem außergewöhnlichen Produkt erlauben, neben den nationalen Biosiegeln, sogar das Europäische Biosiegel zu tragen. Außerdem sind wir durch ECOCERT zertifiziert.

Die Röstung

Auf Sizilien, gelegen zwischen dem Meer und den Bergen, eingerahmt von sattgrünen Olivenbaumhainen wird dieser Espresso-Kaffee auf besondere Weise komponiert.

MariaSole LineaVerde Espresso-Kaffee wird in Handarbeit mit Olivenbaumholz geröstet.

Da wir nur das jährlich anfallende Schnittholz verwenden, wird kein Baum für MariaSole Linea Verde gefällt, und der natürliche Rohstoff bleibt somit erhalten.

Die hiermit erzeugte, niedrige Rösttemperatur ermöglicht eine besonders lange Röstzeit von bis zu ca. 30 Minuten, was MariaSole LineaVerde mild, schonend und extra bekömmlich macht. Diese uralte, längst vergessene Rösttradition wurde nun wiederentdeckt.

MariaSole LineaVerde ist ein Produkt welches wie im 19 Jahrhundert ohne den Einsatz von chemischen oder Industriellen Hilfsmitteln angebaut, geerntet und geröstet wird.

Mit MariaSole LineaVerde entscheiden Sie Sich für einen Espressokaffee mit besonderen Eigenschaften. Alle, bei der Manufaktur von MariaSole beteiligten Menschen, lieben und leben Espressokaffeekultur in Ihrer traditionellen Form.

MILLESOLI®



Das geschützte und patentierte **MilleSoli TRIROAST®** Röstverfahren wurde gemeinsam mit unserem Sizilianischen Röstmeister entwickelt. Seine 40 jährige Rösterfahrung war die Basis für das vollkommen neue **TRIROAST®** Röstkonzept.

Weltweit ist MilleSoli der einzige Espressokaffee, der mit dem dreistufigen **TRIROAST®** Verfahren über offenen Flammen geröstet wird.

Es werden nur die hochwertigsten Hochland Rohbohnen der Provenienzen aus Südamerika, Mittelamerika und Afrikas verwendet.

Die drei Stufen des Röstprozesses:

Stufe I

Die Rohbohnen werden 5 Minuten geröstet. Dies entzieht den Bohnen die Restfeuchtigkeit und verleiht ihnen einen honiggelben Teint. Die Bohnen duften jetzt nach frischer Minze und getrockneten Datteln.

Stufe II

Nach einer Erholungsphase in einem dreiminütigen 12°C kalten Luftnebelbad beginnt die zweite Röstphase. Bei etwa 205°C erhalten die Bohnen nun einen haselnussbraunen Ton und es verströmt bereits der typische Duft von frisch geröstetem Caffè.

Stufe III

Im Anschluss an eine weitere Kühlphase beginnt die letzte und wichtigste Phase. Hier hängt alles vom Röstmeister ab. Die Bohne erhält nun ihre klassische Schokoladenfarbe und der Röstmeister muss jetzt entscheiden wann die Bohnen auf den Punkt gebracht sind. Nur das geübte Auge und die langjährige Erfahrung unseres Röstmeisters bestimmen den optimalen Röstgrad für erstklassige Qualität.

Das **TRIROAST®** Röstkonzept verschafft dem **MilleSoli** Espressokaffee besondere Eigenschaften. Er hat weniger Koffein, weniger Gerb- und Bitterstoffe und ist deutlich bekömmlicher. **TRIROAST®** holt, wegen seiner langen Röstdauer, das Beste aus den Bohnen.

MilleSoli ist bestens geeignet, um auch Caffè Latte, Cappuccino und Latte Macchiato zuzubereiten

Rösttradition:

In der Espressomanufaktur am Fuße des Vulkans Ätna auf Sizilien wird seit drei Generationen hochwertigster Espressokaffee geröstet. Aus der Verpflichtung gegenüber dieser Tradition und dem hiermit verbundenen Anspruch, verlassen nur Bohnen bester Qualität und Güte die Rösterei.

Rohbohnen

Es werden nur die besten Bohnen aus Familienplantagen Süd- und Mittelamerikas sowie Afrikas verwendet, zu denen seit Jahrzehnten eine persönliche Beziehung besteht. Somit können wesentliche Punkte wie der Einsatz von Herbiziden, Pestiziden, sowie Kinderarbeit kontrolliert werden. Wir haben gerade aufgrund des Bezugs der Rohbohnen aus Entwicklungs- und Schwellenländern eine gesellschaftliche Verantwortung, welche wir sehr ernst nehmen.

Ernte & Trocknung

Im Gegensatz zu vielen Wettbewerbern werden auf den Rohkaffeeplantagen die grünroten Kaffeekirschen ausschließlich per Hand gepflückt. Dadurch werden die Pflanzen geschont und nur die Bohnen geerntet, welche den entsprechenden Reifegrad besitzen. Im Anschluss werden die geernteten Kaffeekirschen auf dem Boden ausgebreitet und durch die Kraft der Sonne schonend zum Aufplatzen gebracht. MilleSoli schließt somit den, für die Bohnen schädlichen Einsatz von Ernte- oder Trocknungsmaschinen aus.

Anlieferung auf Sizilien

Die MilleSoli Rohbohnen werden nach ihrer Ankunft auf Sizilien mehrmals gefiltert und gesiebt. Dies bedeutet, dass keine Holzpartikel oder Steine in den Röstprozess und somit in die Verpackung kommen. Durch Fremdkörper können Mahlwerke von Espressomaschinen zerstört werden.

Röstverfahren

MilleSoli ist ein besonderes Produkt, welches im geschützten **TRIROAST®** Verfahren hergestellt wird. Dieses Verfahren ermöglicht es, die Bohnen deutlich länger, Sackweise über offenem Feuer bei niedrigen Temperaturen zu rösten. Durch diese besonders lange Röstdauer hat MilleSoli wesentlich weniger Gerb- und Bitterstoffe, sowie einen reduzierten Koffeingehalt. Dies macht den Espressokaffee bekömmlich und schonend.

Verpackung

Die MilleSoli Verpackung wird in einem ISO 9001 zertifizierten Verpackungsbetrieb hergestellt. Der Einsatz eines hochwertigen recyclebaren Folienverbundes, sowie des besten Frischhalteventils konserviert den herausragenden Geschmack von MariaSole optimal. Nur durch sachgemäße Verpackung kann das Aroma bis zum Genuss erhalten bleiben. Bei der Befüllung wird der Verpackung Sauerstoff entzogen und ersetzt durch Stickstoff. Dieses aufwendige Verfahren erhält mindestens zwei Jahre den vollen Geschmack.

Auslieferung

MilleSoli garantiert eine „Just in Time“ Belieferung. Es werden nur direkt frisch geröstete Bohnen ausgeliefert, um das Haltbarkeitsdatum optimal auszunutzen. Durch das Vakuum und das anschließende Einfüllen von Stickstoff, kann ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 2 Jahren gewährt werden. Bei MilleSoli gibt es keine Lagerbestände, sondern der Espressokaffee wird bestellt, auf Sizilien geröstet und dann ausgeliefert. Die Tagfrische Anlieferung ist eines der Qualitätsmerkmale.

Konsistenz

Ein wichtiges Merkmal von MilleSoli ist die Konsistenz des Espressokaffees. Eine feste haselnussbraune Crema liegt auf dem dickflüssigen Espressokaffee. MilleSoli besteht zweifellos den Zuckertest (Streuen Sie Zucker auf den fertigen Espresso und Sie werden sehen, dass dieser hierauf liegen bleibt und nicht unter geht).

Zubereitung

MilleSoli kann von jedem auf jeder Espressomaschine (jeder Gattung) so zubereitet werden, dass ein optimales Ergebnis erzielt wird. Die Konsistenz, die Crema und die Gesamtoptik, sind nicht abhängig von der Qualität der Espressomaschine oder des Geschick des Baristas.

Geschmack

Geschmack ist immer subjektiv. Allerdings gibt es Produkte welche erfolgreicher sind als andere. Dies ist darauf zurückzuführen, dass eben dieser Geschmack jener Produkte mehr Menschen anspricht als der Anderer. Mit MilleSoli haben wir einen Geschmack entwickelt, welcher wirklich besonders ist. Das Röstverfahren, sowie die Sorgfalt rundum das Produkt als solches und die Liebe aller beteiligten Menschen hat zu einem Espressokaffee geführt mit einem globalen Geschmack.