



gepa Schonkaffee, was ist das und wie entsteht er? (2008 – 04)

Mit dem GEPA Bio-Schonkaffee wird das GEPA-Kaffeesortiment vollständig

Was ist das Besondere an einem Schonkaffee?

Schonkaffee ist ein vor dem Rösten vorbehandelter Kaffee. Das Verfahren (nach Lendrich) für die Herstellung dieses reizarmen Rohkaffees basiert auf der Wasserdampfbehandlung der rohen Kaffeebohne unter erhöhtem Druck und erhöhter Temperatur.

Es handelt sich um einen Veredelungs-Prozeß ohne chemische Hilfsmittel. Durch die Wasserdampfbehandlung werden die sogenannten Röstreizstoffe verringert. Der auch als mildbehandelt bezeichnete Kaffee wird daher von vielen Personen, die auf die magensäurestimulierende Wirkung von Kaffee empfindlich reagieren, besser vertragen.

Der schonende Charakter dieses Kaffees kommt auch in seinem deutlich milderen Geschmack im Vergleich zum Ausgangsprodukt zum Ausdruck.

- magenschonend – mild veredelt
- koffeinhaltiger Schonkaffee
- aromatisch mild
- durch ein spezielles Verfahren veredelt und weitgehend von Reizstoffen befreit und im Geschmack verfeinert
- schont Magen, Herz und Leber