

Carroux Espresso - Konzentration auf Geschmack

Der Carroux Espresso ist eine klassische 80/20 Arabica-Mischung, zusammengestellt aus vielen verschiedenen Rohkaffees. Seine perfekte Harmonie wird von einem samtig weichen und würzigen Charakter komplettiert. Die Bezeichnung "Hausmischung" ist eigentlich viel zu gewöhnlich. Aber es ist die Lieblingsmischung der Kenner und anspruchsvollen Kunden. Ideal für einen weichen, sanften Espresso und perfekt für würzigen Cappuccino.



Der Carroux Espresso ist eine klassische 80/20 Arabica-Mischung, zusammengestellt aus vielen verschiedenen Rohkaffees. Seine perfekte Harmonie wird von einem samtig weichen und würzigen Charakter komplettiert. Die Bezeichnung "Hausmischung" ist eigentlich viel zu gewöhnlich. Aber es ist die Lieblingsmischung der Kenner und

anspruchsvollen Kunden. Ideal für einen weichen, sanften Espresso und perfekt für würzigen Cappuccino. Seit 1998 hat sich an der Mischung nichts geändert. Samtig-weiches Aroma und dennoch kräftig-würzig – und mit einer tollen Crema.



Carroux Caffee - das Ergebnis von Leidenschaft, eigener Entwicklung, Rezeptur und Röstung

Zwar gehört die Carroux Kaffeerösterei zu den jüngsten der Branche, dennoch hat es Gründer Ulrich Carroux

nahezu aus dem Stand geschafft, sich eine Premium-Positionierung im Segment „Gourmet-Espresso“ aufzubauen. Kaum ein anderes Unternehmen der jungen Kaffeeröster wurde mit mehr positiver Presse beachtet. Carroux Caffee ist kein steriles Marketingprodukt eines Konzerns, sondern das Ergebnis von Leidenschaft, eigener Entwicklung, Rezeptur und Röstung. Daher gibt es für Carroux nur eine Haltung: "Wir machen prinzipiell keine Kompromisse bei unserer Qualität!" Der Gourmet-Espresso legt Wert auf Qualität statt Masse. Heute produziert die Rösterei gut 30 t Espresso im Jahr – nicht viel, aber dafür vom Feinsten, für höchste, professionelle Ansprüche in der Gastronomie und darum so erfolgreich. Die Fokussierung auf Qualität statt Masse ist wahrscheinlich einer der Gründe dafür, dass Carroux Espresso heute in einer ganzen Reihe sehr guter Restaurants und Cafés ausgeschrieben wird.

Als Ulrich Carroux damals nach der idealen Espresso-Mischung für die Gastronomie suchte, fand er keine, die seinen hohen Ansprüchen genügte. Also nahm er die Sache selbst in die Hand und röstete und testete solange, bis er zufrieden war. Was dabei herauskam, schmeckte nicht nur dem Röster, sondern hat die Sterne-Gastronomie schon lange überzeugt. Mittlerweile findet man CARROUX Espresso in vielen Spitzenrestaurants, denn die Qualitätsfanatiker von Berufswegen schätzen den außergewöhnlichen Geschmack dieses Espressos. So sagt beispielsweise der Spitzengastronom Christian Rach, bekannt durch seine Sendung "Rach, der Restauranttester" vom Carroux Espresso: "Spitzenqualität, die ich seit Jahren in meinem Restaurant Tafelhaus verwende".



In Hamburg, genauer gesagt Blankenese kann man live erleben wie alles begann

Neben der klassisch, italienischen Mischung gibt es nun seit kurzem den Carroux Crema. Perfekt abgestimmt für die Verwendung im Vollautomaten. Wer in Hamburg ist sollte die kleine Espressobar mit Ladenrösterei, in der alles begann, in Blankenese besuchen. Dort können Sie die Herstellung des Kaffees von Anfang bis Ende

erleben – vom Rösten bis zur Zubereitung in der Espressomaschine. Auch können Sie hier die hochfeinen französischen Chocolats probieren oder Herrn Carroux persönlich treffen. Im Café gibt es immer wieder auch echte und rare Spezialitäten, die es nur noch bei Kleinröstereien und nicht im Handel gibt.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de