

Die Kaffee-Renaissance aus Hamburg – BLÆK Specialty Instant Coffee



Wie Phoenix aus der Asche erhebt sich Instantkaffee zu den aktuellen Getränketrends. Denn löslicher Kaffee passt perfekt in unsere schnelllebige Zeit und ist die ideale Kaffe Zubereitung, wenn es quick&easy sein soll. Er muss lediglich mit heißem Wasser aufgegossen und umgerührt werden – fertig ist der Kaffeegenuss ohne viel Aufwand! Aber auch geschmacklich kann das braune Pulver nun in einer ganz anderen Liga spielen und ist gar nicht mehr von einem frisch gebrühten Kaffee unterscheidbar. Dafür sorgt das Hamburger Start-Up **BLÆK Specialty Instant Coffee** und katapultiert seine Instant-Kreationen an die Spitze der Kaffee-Charts.

Die Bohne macht den Anfang

Für den erlesenen Geschmack des Instantkaffees ist die Qualität der Kaffeebohne ungemein wichtig. Bei BLÆK werden daher nur die besten Arabica-Kaffeebohnen aus dem Hochland genutzt. Nach der Ernte werden die Bohnen gewaschen, getrocknet und in einem schonenden Verfahren geröstet. Danach werden die gut schmeckenden Anteile aus den Bohnen mit einem speziellen Brühverfahren extrahiert. Dabei ist es wichtig, dass es nicht bei einer übermäßigen Hitze passiert, denn so werden auch viele unerwünschte Bestandteile aus der Bohne gelöst. Daher wendet BLÆK ein innovatives Verfahren an, welches den Kaffee über einen längeren Zeitraum schonend extrahiert. Anschließend wird er der Gefrietrocknung unterzogen. Bei dieser Methode wird das heiße Kaffeekonzentrat innerhalb von wenigen Sekunden tiefgefroren und anschließend vorsichtig zum feinen Pulver zerkleinert.





Spezialitätenkaffee



Alle BLÆK-Sorten tragen mit Stolz die Bezeichnung "Speciality Coffee". So dürfen sich nur Kaffees nennen, die bestimmte Qualitäts- und Fairness-Merkmale erfüllen und diese auch transparent machen. U.a. müssen Kaffeebohnen aus einem genau definierten, nachhaltigen Anbaugelände stammen und mit höchster Sorgfalt verarbeitet werden. Aber auch Aroma, Geschmack, Säure, Körper und die Süße des Kaffees spielen eine wichtige Rolle, um den Anforderungen dieser besonderen Auszeichnung zu genügen. Aber damit nicht genug: BLÆK arbeitet mit Partnerorganisationen zusammen und spendet pro „Tasse“ einen Teil an nachhaltige Umweltprojekte.

Vier Kaffeespezialitäten und vielfältiger Genuss

Bei BLÆK findet jeder Kaffeejunker seine Lieblingsorte: Vom delikaten NØ.1 aus Kolumbien über den milden, schokoladigen NØ.2 aus Peru bis hin zum kräftigen NØ.3 Dark Blend, der mit einem kräftigen Espresso mithalten kann. Alle die eine entkoffeinierte Variante bevorzugen, greifen zum NØ.4 mit feinen Noten von Aprikose und braunem Zucker. Verfeinert mit Kuhmilch oder pflanzliche Alternativen – als Schaum oder pur – lassen sich noch mehr Kaffeespezialitäten kreieren. So werden aus dem Instantkaffee schnell Cappuccino, Flat White, Milchkaffee und Co. Erhältlich sind die köstlichen Wachmacher-Pulver von BLÆK in praktischen To-Go-Sachets für unterwegs und auf Reisen sowie im nachhaltigen Glasbehälter für Zuhause.



www.blaek.coffee