

## Van boon naar koffie

Een koffieboon is een volgroeide pit van de bes van de koffieplant. Elke bes bevat twee bonen. De plant waar deze besjes aan groeien, komen het meeste voor in landen rondom de evenaar. Hier groeit koffie het best in verband met de hoogte, het klimaat en de bodem. De populairste koffielanden zijn Ethiopië, Brazilië, Costa Rica, Colombia en Kenia. Echter, de grootste producerende landen zijn Brazilië, Colombia en Vietnam. Er zijn heel veel verschillende soorten bonen en variaties, maar de belangrijkste twee zijn de Arabica en de Robusta (*Coffea Canephora*).



### Branden

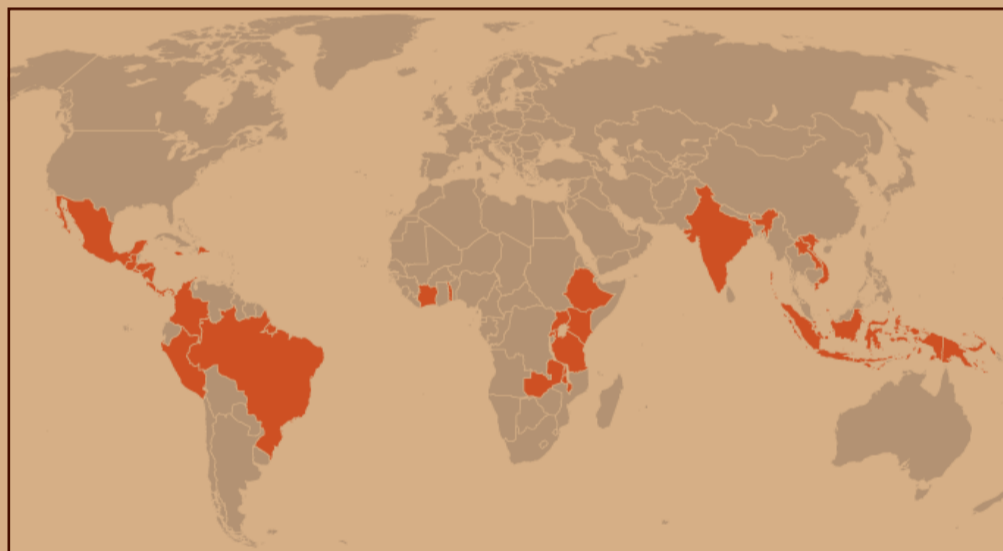
Na het oogsten wordt de koffiebes gedroogd. Afhankelijk van de plantage wordt voor een drogingsproces (dry, washed of pulped naturel) gekozen, wat van grote invloed op de smaak is. De nog groene (ongebrende) bonen gaan naar onze branderij. Hier heeft de melangeur de beste combinaties van bonen bij elkaar gezocht om zo de unieke smaak samen te stellen. Voor onze houseblend wordt 100 procent Arabica gebruikt.



Het perfect branden van bonen is vakmanschap en een kunst; de brander is als het ware een chefkok. Elke boon reageert anders op de warme temperatuur waar deze aan blootgesteld wordt bij het branden. Dit is afhankelijk van zijn massa, grootte en vochtgehalte. Tijdens het branden verandert de chemische samenstelling van de boon en verandert hij van kleur. Dit proces heet Maillardreactie. Het vocht uit de boon verdampt en de oliën treden naar buiten. De suikers in de bonen karamelliseren door de warmte en dragen met de oliën bij aan de smaak, complexiteit en de mooie bruine kleur.



In onderstaande landkaart is het zichtbaar in welke landen koffie wordt geproduceerd.



*Goede koffie behoort zwart te zijn als de duivel, heet als de hel en zoet als de liefde.*

*Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838)*



*Eten en Genieten*



Van Heeckerenstraat 10 (centrum Nes). Tel. 0519-542760  
info@nes-cafe-ameland.nl - www.nes-cafe-ameland.nl



*Eten en Genieten*

Koffie & Thee



## Theekaart Nescafé

### Earl Grey Twist

Een thee uit Sri Lanka. Earl Grey thee is zowel licht als verfrissend met een onderscheidende smaak van bergamot en een vleugje citroen, een klassieke thee die de gehele dag gedronken kan worden.

### Groene thee Champagne

Een groene thee afkomstig uit China. Een groene thee met citroengras, rode bes, rozenblaadjes en zonnebloemblaadjes. Een unieke combinatie en een echte champagne onder de theesoorten.

### Groene thee Sencha

Een heerlijke Sencha thee afkomstig uit Japan. Op smaak gebracht met stukjes sinaasappelschil en goudsbloemblaadjes. Sencha thee is zeer gezond en rijk aan antioxidanten.

### Kamille

Een prachtige Egyptische thee van gedroogd kamille bloempjes. Kamille heeft vele voordelen op het gebied van gezondheid. Het natuurlijke kamillekruid staat al erg lang bekend om zijn rustgevende effect.

### Rooibos

Een heerlijke rooibos thee uit Zuid-Afrika. Rooibos is van nature cafeïnevrij. Daarnaast bevat deze thee vele mineralen en is zeer rijk aan vitamine C. De smaak kenmerkt zich door een mix van honing-vanille.

### Zwarte thee bosvruchten

Deze zwarte thee is afkomstig uit Sri Lanka. Het is een zwarte thee met een zachte afdronk welke op smaak is gebracht met stukjes framboos en bosbes.

### Verse muntthee

### Verse gemberthee

Al onze theesoorten zijn eerlijk en dragen het Fairtrade logo

## Het Theezaakje

Vrolijke thee met een sociaal verhaal!

### Hoppathee - kruidenmix die je energie geeft

Van de bladeren van de tropische Mate-plant wordt in Zuid Amerika volop thee gedronken. De drank staat daar bekend vanwege haar activerende werking die de hele dag voortduurt.

### Afterpartea - een ontzuisterende kruidenmix

Hoofdpijn en misselijkheid verdwijnen als sneeuw voor de zon dankzij de verzachtende werking van gember en munt. Citroenmelisse heeft een kalmerende werking en ondersteunt het geheugen, dat kan helpen om je weer voor de geest te halen hoe je thuis bent gekomen.

### Cabarethee - kruidenmix om blij van te worden

De frisse combinatie van biologische citrus en rooibos brengen je helemaal in zomerse sferen. Proef hoe de zon in je kopje thee gevangen wordt en beleef de zomer!

Een 100% biologische en vrolijke theelijn, met respect voor de natuur gemaakt!



## Koffiekaart Nescafé

### Espresso

De pure koffievorm zoals de Italianen het bedoeld hebben. Koffie onder hoge druk gezet. Krachtig en lekker!



### Dubbele Espresso

De dubbele variant van de espresso. Met een perfecte extractie en een volle mooie crèmelaag.



### Cappuccino

De klassieker en favoriet van velen! Een goede cappuccino bestaat uit een derde espresso, een derde warme melk en een derde romig melkschuim.



### Ristretto

Less is more. Een sterke kleine espresso. Krachtig, vol aroma en een donkere crèmelaag.



### Americano

Klassieke koffie maar dan anders. Een espresso aangengeld met heet water. Zorgt voor een hele zachte koffie.



### Espresso Macchiato

Espresso met een zoete inval. Een espresso met melkschuim. Het melkschuim zorgt voor een romige afdronk in combinatie met een pittige koffie.



### Cortado

Een Spaanse variant. Espresso met warme melk. Het resultaat: een milde, zachte espresso.



### Flat White

Nieuw-Zeelandse variant. Dubbele espresso met warme melk en een beetje romige melkschuim.



### Caffé Latte

Koffie met melk. De koffie en de melk zijn compleet vermengd. Dit zorgt voor een heerlijke zachte koffie.



### Latte Macchiato

Een lust voor het oog. Italiaans voor 'bevleete melk'. Warme melk, espresso en melkschuim. Zeer milde, zoete koffiesmaak.



### Noahcino

Heerlijk melkschuim zonder de espresso. Ook lekker met bijvoorbeeld karamelsiroop. Heerlijk voor onze kleine gasten!



Voeg een smaak aan uw koffie toe:  
Vanille-, Hazelnoot- Chocolade- of Karamelsiroop.



bewust genieten

