



# HIGH QUALITY & FINE ROBUSTA

Product Catalogue

Don Elephant ist die neue Marke der Coweli GmbH, die hochwertigen Robusta aus Vietnam durch Direct-Trade-Beziehungen in die EU importiert. Der Name „Don Elephant“ verweist auf Buôn Đôn, einer Region im zentralen Hochland Vietnams, berühmt für ihre fruchtbaren roten Basaltböden, die tiefe Verbindung zwischen Elefanten und den dort lebenden ethnischen Minderheiten als auch durch ihren Ruf als bekannteste Kaffeeregion des Landes. Unser Kaffee entsteht in enger Zusammenarbeit mit lokalen Familienbetrieben: transparent, qualitätsorientiert und im Einklang mit der Natur.



- **BUILT ON QUALITY**
- **TRADE WITH PURPOSE**
- **FAIR FROM THE START**
- **FROM FARM TO FUTURE**

## YELLOW HONEY CQI 80

Gr.16

Gr.18

Peaberry

- **Origin:** Bao Loc, Lam Dong, Vietnam
- **Ripe Cherries:** >98%, size 16, 18, Peaberry
- **Taste Notes:** Milk chocolate, roasted hazelnut, medium sweet honey, long lingery cocoa, dried fruits notes on cooling, very balance acidity, Espresso Blend or Single Origin
- **Altitude:** 868-950m
- **Bag Size:** 60 kg net
- **Packaging:** Jute bag with GrainPro liner
- **Brand:** Don Elephant - In stock



## „RÔ SÈ“ GOLDEN HONEY CQI 75-79

Gr.15

- **Origin:** Eatan, Krong Nang, Daklak, Vietnam
- **Ripe cherries:** >98%, size 15 up
- **Tasting Notes:** Roasted nuts, full body, creamy mouthfeel, brown sugar sweetness, long and clean aftertaste. Perfect for Espresso Blend
- **Altitude:** 800m
- **Bag Size:** 60 kg net
- **Packaging:** Jute bag with GrainPro liner
- **Brand:** Don Elephant - In stock



## RED HONEY CQI 80+

Gr.16,18

- **Region:** Krong Nang, Daklak, Vietnam
- **Ripe cherries:** 100%, size 16,18
- **Cupping Score:** 83.89
- **Taste Notes:** Brown sugar, dried fruits, tropical fruits, roasted nuts, chocolate, black tea, clean and very smooth. Single Origin or Espresso Blend.
- **Altitude:** 860m
- **Bag Size:** 60 kg net
- **Packaging:** Jute bag with GrainPro liner
- **Brand:** Don Elephant - In stock



# BLACK HONEY CQI 80+

Gr.16,18

- **Region:** Eatân, Krông Năng, Đắk Lắk, Vietnam
- **Ripe cherries:** 100%, size 16,18
- **Taste Notes:** Brown sugar, tropical fruits, roasted nuts, white chocolate, dried fruits, light winey, clean and very smooth.
- **Altitude:** 860m
- **Bag Size:** 60 kg net
- **Packaging:** Jute bag with GrainPro liner
- **Brand:** Don Elephant - In stock



# ANAEROBIC NATURAL CQI 84+

Gr.15



- **Origin:** Eatân, Krông Năng, Đắk Lắk, Vietnam
- **Ripe Cherries:** 100%, size: 15 up
- **Taste Notes:** fruity, raisin, guava, mango, barley.
- **Altitude:** 800m
- **Packaging:** 5kg Grainpro
- **Brand:** Don Elephant - In Stock



# VIETNAM: VOM VOLUMENLIEFERANT ZUM QUALITÄTSANBIETER

Vietnam ist nach Brasilien der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt. Statt ausschließlich Robusta in großen Mengen für die Instantindustrie zu liefern, steht heute Qualität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Die Farmer achten zunehmend auf umweltschonende Methoden, setzen wassersparende Bewässerungssysteme ein und pflücken gezielt vollreife, rote Kaffeekirschen mit höchster Sorgfalt. In Kombination mit aufwendigen Aufbereitungen wie Honey, Natural oder Semi-Washed entstehen so Kaffees von außergewöhnlichem Charakter. Jährlich finden in Vietnam Wettbewerbe für Produzenten statt, wie *“Vietnam Amazing Cup”*, bei denen zahlreiche Lots über 80 Punkte nach SCA – Standard erzielen, ein wichtiger Beitrag zu einem neuen, hochwertigen und nachhaltigen Image von Kaffee aus Vietnam.



Der Klimawandel mit Dürren und unregelmäßigen Niederschlägen fordert die vietnamesischen Kaffeehochländer stark heraus. Immer mehr Farmer reagieren mit widerstandsfähigen Sorten, wassersparender Bewässerung und Agroforstmodellen, die Boden und Natur schützen. Zugleich gewinnt der ökologische Anbau an Bedeutung: weniger Chemie, mehr Biodiversität und eine nachhaltige Basis für die Zukunft des vietnamesischen Kaffees.

Immer mehr Farmer in Vietnam nutzen heute digitale Technologien, um Anbauprozesse zu optimieren und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, ein wichtiger Schritt, um Vertrauen auf internationalen Märkten zu schaffen. Das rasante Wachstum von Specialty – Coffee – Shops im Inland hat die Kaffeekultur neu belebt und die Nachfrage nach hochwertigen Bohnen deutlich verstärkt. Neben den USA und Japan gewinnt vietnamesischer Qualitätskaffee zunehmend auch in Südkorea, den UAE sowie in Europa an Bedeutung.





# Fermentation

## die älteste Kunst, neu interpretiert im Kaffee

Fermentation ist kein Experiment, sie ist eine der ältesten Kunstformen der Menschheit. Joghurt, Sauerteig, Wein, Käse: All diese Genussmomente verdanken wir natürlichen Kulturen, die Rohes in etwas Außergewöhnliches verwandeln. Bei Specialty Coffee passiert im Grunde dasselbe, mit derselben biologischen Präzision, nur in der Kaffeekirsche.

Die Frucht enthält eine zuckerreiche Schleimschicht, die sogenannte Mucilage, die den Kern umhüllt. Sie ist reich an Zucker, Pektin und organischen Säuren: ideale Bedingungen für natürliche Kulturen.

Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus*, dieselben, die Joghurt und Sauerteig ihre charakteristische Tiefe verleihen, bauen diese Zucker ab und erzeugen dabei Milch- & Essigsäure. Gleichzeitig produzieren Hefen der Gattung *Saccharomyces* (bekannt aus der Wein & Bierherstellung) Ester und aromatische Verbindungen, die dem Kaffee seine charakteristische Fruchtigkeit und Komplexität verleihen.

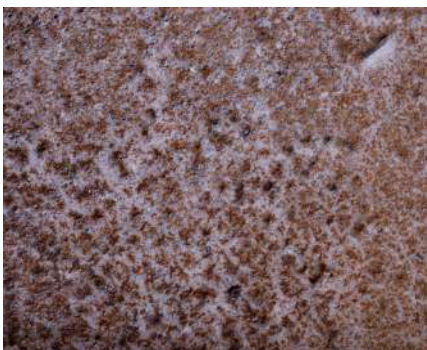


# Salz

## Der Schlüssel zu kontrollierter Fermentation

Salz wird nicht eingesetzt, um Geschmack zu erzeugen, sondern um die Fermentation biologisch zu kontrollieren. Es unterdrückt Fäulnisbakterien und Schimmelpilze, typische Risiken im feucht-tropischen Klima, und schafft damit eine saubere, stabile Fermentationsumgebung.

Gleichzeitig fördert Salz selektiv das Wachstum "salztoleranter Hefestämme" (Halotolerant Yeasts), die verstärkt Glycerol und Ester produzieren, verantwortlich für den vollen Körper und die fruchtige Aroma in der Tasse später.



Darüber hinaus stabilisiert Salz den pH-Wert der Fermentationsumgebung und verhindert so unerwünschte Säurespitzen, als auch ein flaches Geschmacksbild.

Die Salzkonzentration wird präzise im Bereich von 0,8 - 1,2 % kontrolliert, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, ohne dass im Endprodukt eine salzige Note zurückbleibt.

# Salz

## Der Architekt des Aromas

Peach Yeast bezeichnet Hefestämme, die aus natürlich fermentierten Pfirsichen isoliert wurden, oder kommerzielle Kulturen auf Basis von *Saccharomyces cerevisiae*, die gezielt auf die Aromatik von Pfirsich, Aprikose und Stone Fruits selektiert wurden. In der Wein- & Craft-Beer-Herstellung sind diese Stämme längst etabliert; ihr Einsatz in der Kaffeeaufbereitung ist die logische Weiterentwicklung, die mit dem Aufkommen der "Inoculated Fermentation" (kontrollierte Fermentation) zwischen 2018 und 2020 ihren Durchbruch erlebte.



"Peach Yeast" produziert Verbindungen wie Ethyl Acetate, Linalool und  $\beta$ -Damascenone - Vorläufermoleküle der Aromen von reifem Pfirsich, Jasmin und Honig - die während der Röstung weiter transformiert werden und dem Kaffee seine unverwechselbare aromatische Tiefe verleihen. Genau deshalb gilt die Peach Yeast-Fermentation als eine der wertvollsten Experimental-Techniken im modernen Specialty Coffee.



# NAPEA ANAEROBIC NATURAL · SALT 36 HOURS · PEACH YEAST CO-FERMENTATION 24 HOURS



Cherry selection · Brix 18 - 22

Ausschließlich vollreife Robusta Kirschen mit einem Brix-Wert von 18 - 22 werden verarbeitet. Unreife, beschädigte oder fehlerhafte Früchte werden konsequent aussortiert -> die Grundlage für eine saubere, homogene Fermentation.

## 36 Stunden · Anaerobic · NaCl 1%

Die Kaffeebohnen werden zusammen mit einer nicht-jodierten Meersalzlösung (0,8 - 1,2 %) in anaerobe Behälter gefüllt und luftdicht verschlossen.

Bei einer kontrollierten Temperatur von 20 - 26 °C fermentieren sie 36 Stunden, der pH-Wert wird alle 12 Stunden überwacht.



## 24 Stunden · Peach Yeast · Peak Aroma

Aktivierte Peach Yeast wird in einer Menge von 5 - 10 g pro Kilogramm Kaffeebohnen zugegeben. Es folgen weitere 24 Stunden Fermentation, das ideale Zeitfenster, um Pfirsich-Ester optimal anzureichern, ohne unerwünschte Alkoholaromen zu erzeugen.

## African Beds · Feuchtigkeitsgehalt 10-11 %

Nach der Fermentation wird die Flüssigkeit abgelassen und die Kirschen werden gründlich mit Frischwasser gewaschen. Anschließend trocknen sie auf African Beds, bis ein Feuchtigkeitsgehalt von 10 - 11 % erreicht ist. Danach folgen Schälung, Sortierung und Verpackung unter kontrollierten Feuchtigkeitsbedingungen.



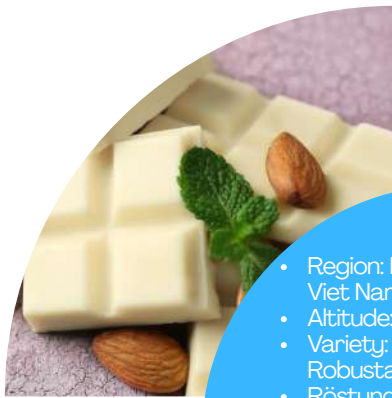
# NAPEA



## MOST BELOVED ROBUSTA - VIETNAM AMAZING CUP 2025

**Fragrance:** Geröstete Nüsse · Weiße  
Schokolade · Schwarztee · Zarter  
Pfirsichhauch

**Aroma:** Geröstete Nüsse ·  
Schwarztee · Bergamotte · Zarter  
Pfirsichhauch



- Region: Nam Ban, Lam Dong, Viet Nam
- Altitude: 1080 m.a.s.l
- Variety: Traditional heirloom Robusta Sè
- Röstung Medium-Light bis Medium · Keine Dunkelröstung
- Brühmethode Pour Over · AeroPress · Espresso. Espresso Single Origin empfehlen.
- Degasierung 3 - 6 Wochen nach der Röstung
- Optimales Trinkfenster 4 - 8 Wochen nach der Röstung



**Flavor:** Warm: Geröstete Nüsse ·  
Schwarztee · Bergamotte  
Kühl: Zarter Pfirsich · Feine  
Zitrusnote · Floraler Hauch

**Body** Medium · Seidig · Rund  
**Acidity** Ausgewogen · Sanft · Gut integriert  
**Aftertaste** Clean · Smooth · Getrockneter  
Pfirsich



# LIBERICA



Ursprünglich in Westafrika beheimatet, gedeiht Liberica heute vor allem in den tropischen Regionen Südostasiens. Diese seltene Kaffeesorte wurde bereits 1843 entdeckt und wird in Vietnam liebevoll „Cà phê mít“ (Jackfruit-Kaffee) genannt, da ihre hohen Bäume und großen Blätter denen des Jackfruit-Baums ähneln. Mit ihrem natürlichen, geringen Koffeingehalt, floralen Aromen und exotisch-frischen Fruchtnoten bietet Liberica ein intensives, zugleich überraschend sanftes und komplexes Geschmackserlebnis.



## LIBERICA EXCELSA ANAEROBIC NATURAL

- **Origin:** Huong Phung, Quang Tri
- **Ripe Cherries:** 100%
- Sustainably grown coffee under the rainforest canopy (**Waldgarten-Kaffee**)
- **Top 1 SEA Green Competition 2024**
- **Taste Notes:** Hibiscus, red apple, pear, dried persimmon. Single origin – best enjoyed as a filter coffee
- **Altitude:** 670m, **Coastal-grown coffee**
- **Packaging:** 5kg Grainpro



## LIBERICA ANAEROBIC NATURAL

- **Origin:** Huong Phung, Quang Tri
- **Ripe Cherries:** 100%
- Sustainably grown coffee under the rainforest canopy (**Waldgarten-Kaffee**)
- **Top 1 SEA Green Competition 2024**
- **Taste Notes:** Jackfruit, papaya, winey, full body, sweet and long aftertaste.
- **Altitude:** 670m, **Coastal-grown coffee**
- **Packaging:** 5kg Grainpro



## LIBERICA NATURAL

- **Origin:** Khe Sanh, Quang Tri
- **Ripe Cherries:** 100%
- Sustainably grown coffee under the rainforest canopy (**Waldgarten-Kaffee**)
- **Taste Notes:** passionfruits, mascarpone, white chocolate, smooth, sweet and long aftertaste.
- **Recommended brewing methods:** Filter coffee, Cold Brew, Americano (light roast), Espresso (Single Origin) (medium roast)
- **Altitude:** 670m, **Coastal-grown coffee**
- **Packaging:** 5kg Grainpro



**COWELI**  
*Specialty of Flowers*

Coweli GmbH

[www.coweli.de](http://www.coweli.de)

# ARABICA & LIMITED EDITION





## Waldgarten-Modell

Im Waldgarten - Modell wächst Kaffee inmitten von schattenspendenden Bäumen, Obst und Wildpflanzen - so wie in einem natürlichen Wald. Diese Vielfalt schafft ein gesundes Ökosystem, das den Boden nährt, Wasser speichert und die Kaffeekirschen langsam reifen lässt - für einen besonders aromatischen und nachhaltigen Kaffee.



**SON LA - RED HONEY - CQI 80+**



**SON LA - NATURAL - CQI 82+**

- **Taste Notes:** Pleasant, smooth, bright acidity, passion fruits, sweet aftertaste. **Top 5 at the Vietnam Amazing Cup for 3 consecutive years.**
- **Altitude:** 1200m
- **Bag Size:** 60kg net
- **Packaging:** Jute bag with GrainPro liner

- **Taste Notes:** Orange peel, red fruits, balance and bright acidity, basmati rice, pleasant, sweet, very smooth aftertaste. **Top 5 at the Vietnam Amazing Cup for 3 consecutive years.**

# SƠN LA – ARABICA AUS DEM NORDWESTEN VIETNAMS



Die Bergregion Sơn La im Nordwesten Vietnams zählt zu den wichtigsten Anbaugebieten für Arabica – Kaffee im Land. Auf Höhen von 900 bis 1.200 Metern, mit kühlem Klima, deutlichen Tag und Nacht-Temperaturunterschieden und mineralstoffreichen Böden, reifen die Kirschen langsam heran. Das Ergebnis sind Kaffees mit natürlicher Süße, feinen Fruchtnoten und klaren, unverfälschten Aromen.



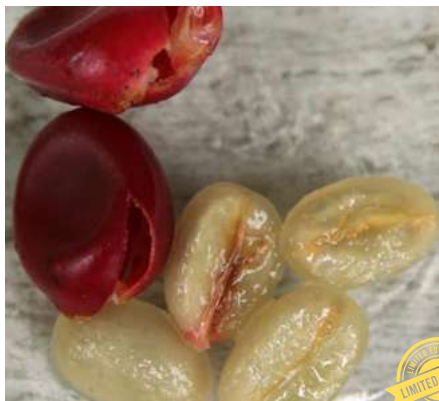
Vietnam ist Heimat von 54 ethnischen Gruppen. In der Bergregion Sơn La bilden die Thái die größte Gemeinschaft. In traditionellen Kleidern und mit ihrer typischen Haartracht sind die Frauen sichtbarer Ausdruck dieser Kultur, die tief in Religion und Tradition verwurzelt ist.



Die Thái bewahren ihr reiches Erbe mit Pfahlhäusern, Festen und volkstümlichen Tänzen, die 2021 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt wurden. Neben Anbau und Ernte rösten die Thái – Frauen ihren Kaffee noch in Handarbeit über dem Holzfeuer und mahlen ihn traditionell für den Genuss bei Festen.



Traditionell standen die Frauen in einer eher abhängigen Rolle, doch der Kaffeeanbau hat ihr Leben grundlegend verändert. Heute sind es vor allem die Thái – Frauen, die mit sorgfältiger Ernte roter Kirschen, nachhaltigen Methoden und der Mitarbeit in Kooperativen die Qualität des Kaffees aus Sơn La sichern. Kaffee bedeutet für sie nicht nur Einkommen, sondern auch Bildung für die Kinder, stabile Häuser, die Selbstständigkeit, und damit einen wichtigen sozialen Wandel in ihrer Gemeinschaft.



### KHE SANH, QUANG TRI - HONEY - CQI 85+

- **Taste Notes:** Ripe tropical fruit, pineapple, brown sugar. Light Roast: Intense floral and fruity aroma, high acidity and sweetness, light and delicate body. Perfect for manual brews like pour-over, cold brew, or modern-style espresso. Medium Roast: Softer acidity, pronounced sweetness, notes of creamy caramel, and a rounder, smoother mouthfeel. Ideal for traditional espresso or milk-based drinks like latte and cappuccino. **Top 1 at the Vietnam Amazing Cup for 3 consecutive years.**
- **Altitude:** 670m, **Coastal-grown coffee**
- **Packaging:** Grainpro 5kg bag



### KHE SANH, QUANG TRI - NATURAL - CQI 84+

- **Taste Notes:** Light spicy (mint), tropical fruits (jackfruit, guava, passionfruit), citrus (orange), stone fruits (plum), berries (blackberry), floral, winey. **Top 1 at the Vietnam Amazing Cup for 3 consecutive years.** Light Roast - This roast level brings out the best of the flavor profile, highlighting the clarity of aromas and the brightness of the acidity. Brewing Recommendations: Ideal for pour-over, cold brew, modern-style espresso, as well as Moka Pot and Aeropress - excellent for unlocking the bean's aromatic potential.



### HUONG PHUNG, QUANG TRI ANAEROBIC NATURAL - CQI 84+

- **Taste Notes:** Light floral scent, orange, tangerine. Recommended as a single origin filter coffee.
- **Altitude:** 670m, **Coastal-grown coffee**
- **Packaging:** Grainpro 5kg bag



### MANG DEN ANAEROBIC NATURAL - CQI 85+

- **Taste Notes:** Tropical Fruits, Stone Fruits, pleasant, bright, clean, very smooth and sweet aftertaste.
- **Top 2 Vietnam Amazing Cup 2024.** Light+ roast - ideal for both Pour Over and Espresso
- **Altitude:** 1200m
- **Packaging:** Grainpro 5kg bag

# KUNST & KULTUR - UNSER GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT



Über den Kaffee hinaus engagieren wir uns kulturell und sozial. Gemeinsam mit dem vietnamesischen Ministerium für Industrie und Handel, Botschaften und lokalen Partnerunternehmen organisieren wir Benefizveranstaltungen, die kulturellen Austausch ermöglichen und Spenden für Kaffeefarmer in Vietnam sammeln. Seit vielen Jahren setzen wir dieses Engagement auch in Benefizkonzerten und Kunstauktionen um, mit dem Ziel, Kindern von Kaffeebauern den Zugang zu Schulmaterialien, Kleidung und einen besseren Start ins neue Schuljahr zu ermöglichen.

Ein bemerkenswertes Beispiel ist das Fundraising „Make a Smile“, bei der Gemälde versteigert wurden, die aus Kaffeesatz in Kombination mit Aquarellfarben entstanden sind. Mit den Erlösen konnten Schutz- und Arbeitskleidung für Frauen im Kaffeeanbau von Sơn La finanziert werden. Die Initiative zog zahlreiche junge Menschen an, die ihre Leidenschaft für Kunst mit einem starken Bewusstsein für Klimawandel und Umweltschutz verbanden, ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie Kunst, Kaffee und Nachhaltigkeit miteinander verbunden werden können.



## GEMEINSAM FÜR QUALITÄT

In vertrauensvoller Zusammenarbeit mit ausgewählten Farmern entstand eine Kooperative, die konsequent auf ökologische und nachhaltige Prinzipien setzt. Gemeinsam mit ihnen verfolgen wir ein Ziel: Qualität ist das stärkste Markenmerkmal, und den besten Kaffee Vietnams auf die internationale Bühne bringen.

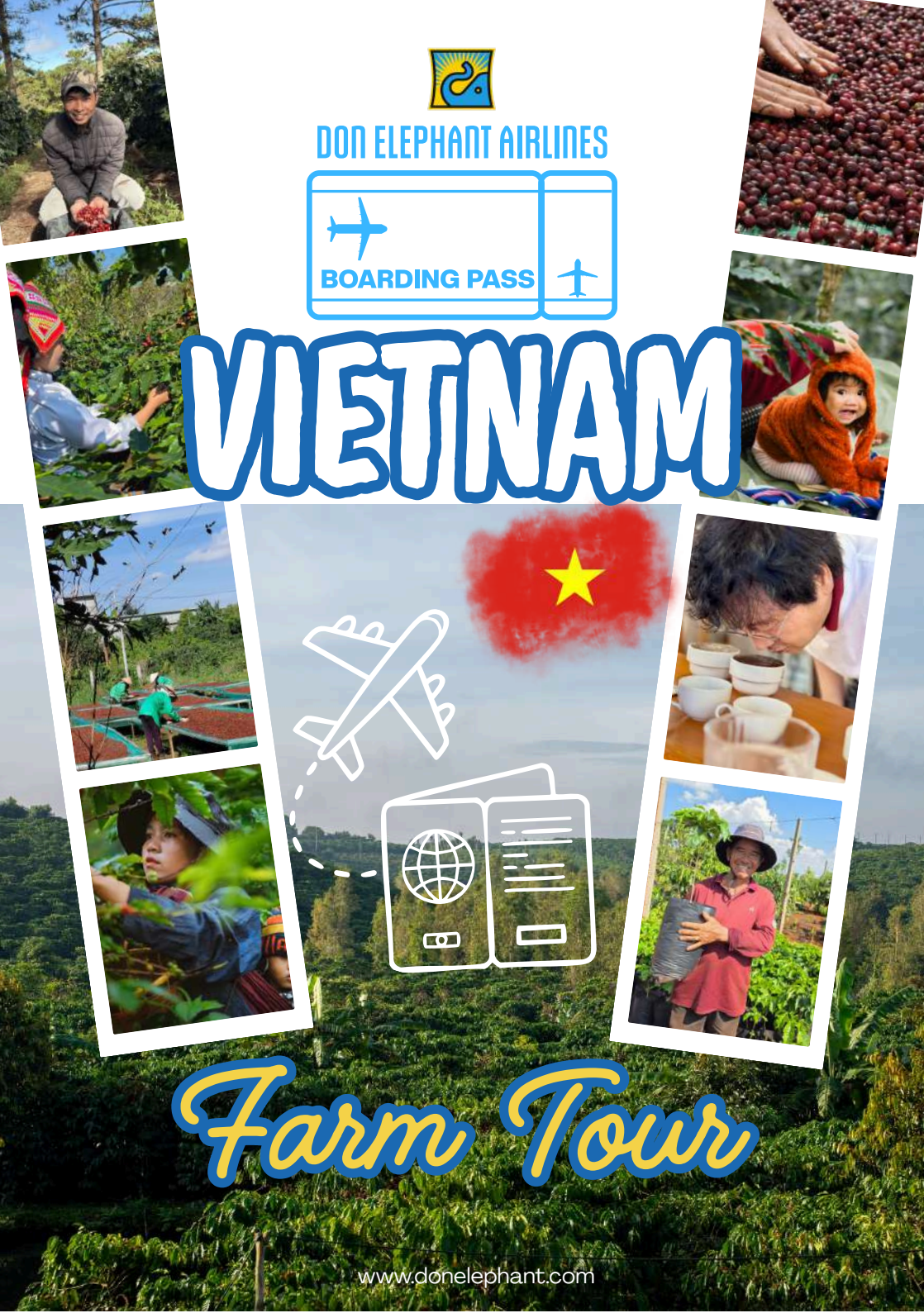




DON ELEPHANT AIRLINES



# VIETNAM



# Farm Tour

# SON LA



Wenn der Herbst die Hügel Son Las in Rot taucht, beginnt die Arabica-Kaffeeseason, von Ende Oktober bis Ende Januar erstreckt sich die Erntezeit über die ganze Provinz.

Jedes Jahr im Oktober oder November veranstaltet die Provinz Son La das "Son La Kaffeefestival", ein Gemeinschaftsevent mit einer klaren Botschaft: Qualität vor Quantität. Im Mittelpunkt steht ein Wettbewerb zum Pflücken reifer Kirschen, der die Bauern dazu ermutigt, geduldig auf den optimalen Reifegrad zu warten, anstatt unreife Früchte zu ernten und so die Qualität zu beeinträchtigen.

Wer möchte, kann selbst Teil des Ganzen werden: Kaffeekirschen pflücken, Seite an Seite mit Bauern in den farbenprächtigen Trachten der nordwestlichen Volksgruppen. Anschließend eröffnet sich der gesamte Aufbereitungsprozess, von der frischen Kirsche bis zur grünen Bohne, hautnah erlebbar.

Und als wäre das nicht genug: Die Reisterrassen von Moc Chau, nur eine kurze Fahrt entfernt, leuchten im Oktober in sattem Gold. Eine Reise, die Kaffeekultur und die atemberaubende Landschaft Nordwestvietnams zu einem unvergesslichen Erlebnis verbindet.

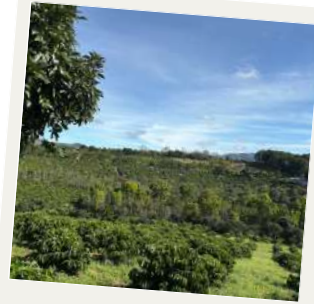




# BUON DON - BAO LOC - CAU DAT



Die Reise in den Süden Vietnams eröffnet eine vielschichtige Kaffeelandschaft: Buôn Đôn, Bảo Lộc und Cầu Đất stehen für Ursprünglichkeit, Vielfalt und gelebte Kaffeekultur. Besucher können selbst Hand anlegen: reife Kaffeekirschen pflücken, aktiv an der Aufbereitung teilnehmen und die Grundlagen verschiedener Verarbeitungsmethoden direkt dort verstehen, wo Kaffee entsteht.



Ein besonderer Höhepunkt erwartet uns in Cầu Đất: der Besuch der Radar Farm, einem ausgewählten Partner von Don Elephant. Auf etwa 1.600m.a.s.l. wächst hier hochwertiger Arabica unter dem natürlichen Schatten der Dreinadel-Kiefer (*Pinus kesiya*), einer in dieser Region seltenen und charakteristischen Baumart. Dieses Zusammenspiel aus Höhenlage, kühlem Klima und schützender Vegetation ermöglicht eine langsame Reifung und verleiht dem Kaffee seine feine Aromatik, natürliche Ausgewogenheit und bemerkenswerte Komplexität.

Gemeinsam mit den Partnern von Don Elephant erleben Besucher den Alltag der Menschen hinter dem Kaffee: authentisch, nahbar und geprägt von echter Handarbeit. Dazu gehört auch der Genuss der Region: frisches Gemüse und Früchte aus den Hochlagen (1600 m.a.s.l.) rund um Đà Lạt, einem der beliebtesten Reiseziele Vietnams. Ergänzt wird die Reise durch ausgewählte Aktivitäten und Eindrücke, die Natur, Kultur und Kaffee auf besondere Weise miteinander verbinden.





# NATURAL FARMING



## Typica - Fully Washed



- **Origin:** Dran, Don Duong, Lam Dong
- **Ripe Cherries:** 100%
- **Taste Notes:** floral (Jasmine, Chamomile), fruity (Apple, Citrus), sweet (Brown Sugar, Honey) and smooth, bright, balanced acidity, clean finish
- **Altitude:** 1600m - Natural Farming
- **Bag Size:** 5 kg net, 30kg net.
- **Packaging type:** 5kg net: Grainpro bag, 30kg net: Grainpro



## Geisha - Bolaven Plateau



- **Origin:** Bolaven-Plateau, Paksong, Laos
- **Process:** Honey
- **Ripe Cherries:** 100%
- **Taste Notes:** Filter Coffee Single Origin. Fruity, floral, jasmine, sweet, smooth.
- **Altitude:** 1350m, grown on volcanic weathered soil, processed with natural spring water from the Tad Yuang waterfall.
- **Bag Size:** 1 kg net
- **Packaging type:** Vacuum-sealed

# GLEICH BESTELLEN DIREKT SPAREN

Starke Partnerschaft beginnt mit einem starken Start!

*Ihr Rabatt wartet -  
schon ab der erste Bestellung*

2% Willkommensrabatt - ab dem  
10. Sack Ihrer Erstbestellung.



*Groß bestellen, mehr sparen!*

Wir denken mit! Mehr sparen. Mehr Vertrauen.  
Mehr Partnerschaft

*Sicher verpackt. Frisch geliefert!*

Unsere Bohnen reisen sicher: doppelt  
verpackt mit GrainPro und Jutesack.



# NOCH UNENTSCHLOSSEN?

Wir verstehen, ein paar Gramm reichen manchmal nicht aus, um wirklich zu entscheiden, ob ein Kaffee ins Sortiment passt. Deshalb bieten wir jetzt unser neues Probeset für Röstereien an, mit mehr Spielraum zum Testen und Profilieren:

3 Sorten nach Wahl: Robusta oder Arabica, je nach Ihrem Interesse

- Je 500g pro Sorte - genug für Cupping, Sample Roast & Teströstung
  - Set-Preis: 15 EUR (netto)
  - Liberica kann als Probeset (1,5 kg für 30 €) oder einzeln (1 kg) verkauft werden
  - Wird bei Ihrer nächsten Bestellung ab 2 Säcken (120kg) ab Lager Hamburg vollständig verrechnet
- Bestellen Sie direkt per E-Mail oder rufen Sie uns einfach an! Wir stellen Ihr persönliches Set gerne zusammen.

(\*) Limited Editions sind vom Probeset ausgeschlossen.

**Kein Risiko.  
Mehr Entscheidungssicherheit!**



# NOTES

- Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise in EUR pro Kilogramm, zzgl. Transportkosten und freibleibend. Änderungen vorbehalten.
- FCA **Lagerhaus Schwarze & Consort. Hamburg**, verzollt, zzgl. Umsatzsteuer falls zutreffend.
- Freistellung innerhalb 14 Tagen
- Im Falle von zu später Abnahme können Lager - und Zinskosten anfallen.

## CONTACT US

### Coweli GmbH

Grünwalder Weg 32  
82041 Oberhaching  
Bayern-DE  
+49 151 7501 9888  
[info@coweli.de](mailto:info@coweli.de)



COWELI  
*Specialty Coffee*



**DON ELEPHANT**  
FINE ROBUSTA