SAMOCCA
KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI
SAMOCCA
ERLEBNIS & PRÄSENTE

CAFE
DELI

DIE IDEE

Das SAMOCCA Aue verbindet in einzigartiger Weise Kaffeehausatmosphäre und Genuss hochwertiger, frisch hergestellter Produkte mit unserer Überzeugung, dass Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten gemeinsam Großartiges erreichen können.
Im SAMOCCA Aue bieten wir Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Handicaps. Im Service wie in der Küche arbeiten sie dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir sind uns sicher: Sie werden begeistert sein!

DAS CAFÉ

Das SAMOCCA Aue lädt ein zum Genießen, Entspannen und Begegnen.
In stimmiger, mit viel Liebe zum Detail gestalteter Atmosphäre genießen Sie eine Auszeit bei gutem Kaffee, leckerem Frühstück, hausgemachtem Kuchen, Bagels und diversen Speisen.
Hier erleben Sie regelmäßig live gespielte Kaffeehausmusik, Lesungen, Ausstellungen und spannende Events für unterschiedliche Interessen und alle Altersgruppen.

18
18

SAMOCCA GARDEN

Eine grüne Oase inmitten der Stadt: Ob im Schatten unter großen Bäumen oder auf einem sonnigen Plätzchen - unser SAMOCCA GARDEN macht Lust auf die Sommermonate.
Im Außenbereich unseres Cafés stehen 20 Sitzplätze zur Verfügung und laden im gemütlichen Flair ein.

IHRE FEIER IM SAMOCCA

Sie planen ein Fest und suchen den passenden Ort, an dem Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen werden? Im SAMOCCA kümmern wir uns darum, dass Ihre Ideen Wirklichkeit werden.

Lassen Sie sich direkt vor Ort beraten.

PROBAT

ERLEBNIS RÖSTEREI

Hochwertige, sortenreine Rohkaffees aus verschiedenen Anbaugebieten der Welt sind die Basis unserer Spezialitätenkaffees.
Mittels traditioneller Trommelröstung sorgen wir für hervorragende Veredelung und Frische unserer Spezialitätenkaffees.
Bei dieser schonenden Röstmethode entsteht ein reizarmer Kaffee mit einer unglaublichen Vielfalt unterschiedlichster Aromen.

Sie werden es mit allen Sinnen genießen: Unser Kaffeeröster steht direkt im Gastraum. So können Sie bei der Arbeit in der Rösterei zusehen.

SAMOCCA SCHAURÖSTEN

Maßgeblich für den perfekten Kaffeegenuss sind Sorte, Anbau, Röstung und Brühverfahren. Bei einer Schauröstung erleben Sie hautnah, wie aus Rohkaffee Spezialitätenkaffee wird.

SAMOCCA
Kaffeebohnen
Coffee Beans

PRÄSENTE

Für Freunde, Familie und Geburtstagskinder, als Überraschung oder Mitbringsel: Die SAMOCCA Geschenkideen sind liebevoll zusammengestellt und verpackt, überwiegend bestückt mit Produkten aus eigener Herstellung.

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten.)

1 // KAFFEELIEBE

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee Antigua 250 g
- Spezialitätenkaffee Espresso Gourmetmischung 250 g
- Tüte Kaffeebohnen zartbitter schokoliert 200 g
- großes Glas handgefertigter SAMOCCA Fruchtaufstrich 180 g
- Präsentkarton

2 // SÜSSE VERFÜHRUNG

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee SAMOCCA Hausmischung 250 g
- großes Glas handgefertigter SAMOCCA Fruchtaufstrich 180 g
- drei Golddublonen feinste Schokolade im Leinensäckchen 24 g
- sechs handgefertigte Manufakturpralinen
- Präsentkarton

3 // GUTE LAUNE

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee Sidamo 250 g
- kleines Glas handgefertigter SAMOCCA Fruchtaufstrich 25 g
- Glas Hibiskusblütenzucker 150 g
- Päckchen Ronnefeldt Tee Lemon Sky
- Präsentkarton

4 // KLEINE AUSZEIT

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee SAMOCCA Hausmischung 500 g
- sechs Vollmilch-Täfelchen feinste Schokolade in der Holzkiste 45 g
- Präsentkarton

5 // GENUSSTRIO

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee
  SAMOCCA Hausmischung 250 g
- Spezialitätenkaffee Espresso
  Gourmetmischung 250 g
- drei Golddublonen feinste Schokolade
  im Leinensäckchen 24 g
- Präsentkarton

6 // KAFFEE & SCHOKOLADE

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee
  SAMOCCA Hausmischung 500 g
- drei Golddublonen feinste Schokolade im
  Leinensäckchen 24 g
- Tragetasche SAMOCCA

7 // GUSTO

bestehend aus:

- Spezialitätenkaffee
  SAMOCCA Hausmischung 250 g
- Spezialitätenkaffee Cauful 250 g
- großes Glas handgefertigter
  SAMOCCA Fruchtaufstrich 180 g
- sechs handgefertigte Manufakturpralinen
- Präsentkorb mit Folie

8 // FRUCHTQUARTETT

bestehend aus:

- 4 x 25 g handgefertigter
  SAMOCCA Fruchtaufstrich
- Holzbrett
- Folie

9 // KLEINE KAFFEEREISE

bestehend aus:

- 4 x 125 g Spezialitätenkaffee*:
  Cauful,
  Sidamo,
  Yellow Bourbon,
  SAMOCCA Hausmischung

10 // GROSSE KAFFEEREISE

bestehend aus:

- 6 x 125 g Spezialitätenkaffee*:
  Cauful,
  Yellow Bourbon,
  SAMOCCA Hausmischung,
  Sidamo,
  Antigua,
  Java Blawan

* Änderungen möglich

11 // GENUSSMOMENTE

bestehend aus:

- 3 x 50 g Spezialitätenkaffee:
  Cauful,
  Yellow Bourbon,
  SAMOCCA Hausmischung

12 // GUTSCHEIN

- den gewünschten Betrag
  bei der Bestellung angeben
- Gültigkeit beträgt 3 Jahre

13 // SAMOCCA KAFFEEDOSE

Bergstadtkaffee
SAMOCCA
Auer Wachmacher
SAMOCCA
Kurbadgenuss
SAMOCCA

14 // ERZGEBIRGSEDITION STADTKAFFEE

- Kaffeedose silber mit Silhouette der Erzgebirgsregion Schneeberg, Aue oder Bad Schlema
- lebensmittelechter Schutzlack, aromadicht mit Bügel verschließbar, 1300 ml
- Dose wird nur gefüllt verkauft

BERGSTADTKAFFEE

- Inhalt: Spezialitätenkaffee SAMOCCA Hausmischung 250 g
  Feine Würze, weiches Aroma.

AUER WACHMACHER

- Inhalt: Spezialitätenkaffee Antigua 250 g
  Stark. Schwarz. Bekömmlich. Herb würzig.

KURBADGENUSS

- Inhalt: Spezialitätenkaffee Sidamo 250 g
  Blumiges Aroma und leichter Geschmack.

MOCCA
SPEZIALITÄTENKAFFEE
ANTIGUA
LOS VOLCANES
GUATEMALA
250 g

UNSERE SPEZIALITÄTENKAFFEES

YELLOW BOURBON

Arabica aus Brasilien

Geschmack
Angenehm weicher Kaffee mit einer dezenten vanilligen Süße.

Herkunft
Gewachsen und von Hand geerntet auf der familiengeführten Plantage Fazenda Rainha in Brasilien. Der Anbau anderer heimischer Pflanzen sowie die Unterbringung der Angestellten in gutausgestatteten Häusern spiegeln die soziale und ökologische Verantwortung der Plantagenbesitzer wider.

SIDAMO

Arabica aus Äthiopien

Geschmack
Süßes, blumiges Aroma mit leichtem Geschmack. Ein Kaffee, der rund und sanft den Gaumen verwöhnt.

Herkunft
Der Sidamo trägt den Namen seiner Anbauregion. 98 % des äthiopischen Kaffees werden von Kleinbauern angebaut, deren Kaffeegärten nicht größer als ein Hektar sind. Das Hegen und Pflegen eines jeden Kaffeebaums macht sich später in der Tasse durch außerordentliches Aroma bemerkbar.

ANTIGUA

Arabica aus Guatemala

Geschmack
Die feinherbe Bohne mit Zartbitter- und Zitrusfruchtnote zeichnet sich besonders durch ihren langanhaltenden Körper im Gaumenbereich aus. Eine Harmonie von herb würzigem Geschmack und komplexem Aroma.

Herkunft
Kaffees aus Guatemala zählen aufgrund ihrer Geschmackseigenschaften zu den weltweit begehrtesten Provenienzen. Je nach Röstgrad offenbaren sie vielseitige Nuancen. Dank hervorragender klimatischer Bedingungen und fruchtbarster vulkanischer Böden gedeihen in der Region Arabica-Varietäten wie „Bourbon“ und „Catuai“ auf über 1500 Meter. Der jüngste Trend zur Wertschätzung qualitativ hochwertiger Kaffees führt zu einer steigenden Nachfrage nach Kaffeebohnen aus Guatemala.

MONSOONED MALABAR

Arabica aus Indien

Geschmack
Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsoon, ein besonderes Aroma. Er ist säurearm und sehr gut verträglich. Dazu kommt eine leichte nussige Note.

Herkunft
Das Besondere an diesen aus Indien stammenden Bohnen ist ihre Aufbereitung im „monsooning“- Verfahren in der Region Malabar, geprägt durch das feuchte Monsunklima. Dieser Prozess dauert in etwa acht bis zehn Wochen. Die Bohnen werden nach dem Verlesen und Aussieben dem heiß-feuchten Klima ausgesetzt. Sie nehmen so Feuchtigkeit auf und entwickeln ihre besonderen Geschmackscharakteristika und den Geruch.

SAMOCCA
KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI
SPEZIALITÄTENKAFFEE
FAZENDA RAINHA
YELLOW BOURBON
BRASILIEN
BAHNHOFSTR. 11 • 08280 AUE • T 03771/2744/075 • WWW.SAMOCCA-AUE.ORG
500 g

SAMOCCA

CAUFUL

Arabica aus Honduras

Geschmack
Dieser Kaffee trifft den Geschmack vieler Kaffeetrinker. Weich im Geschmack, samtig auf der Zunge, dennoch vollmundig und aromareich mit einer dezenten karameligen Süße.

Herkunft
Honduras – das ideale Kaffeeanbaugebiet aufgrund klimatischer Bedingungen und geografischer Lage und Heimatland unseres Spezialitätenkaffees Organic Honduras SHG EP Cauful Coop. In dem zentralamerikanischen Land wächst er auf einer Höhe von 1500 bis 2000 Meter.

JAVA BLAWAN

Arabica aus Indonesien

Geschmack
Kräftiger Kaffee mit leichter Schokoladennote, der sich durch sein temperamentvolles, komplexes Aroma mit dezenter Säure auszeichnet.

Herkunft
Die Blawan ist eine der staatlichen Kaffeefarmen (Estates) und liegt im Osten Javas. Von Vulkanen und üppigen Wäldern umgeben, bietet die Farm perfekte Voraussetzung für den Anbau des hervorragenden, hochgewachsenen Arabica. Über viele Generationen weitergereichte Erfahrungen im Kaffeeanbau und der stetige Austausch von Fähigkeiten und Wissen zwischen den benachbarten Farmen sichert diese hohe Qualität.

SI GOURMET CAFÉ

Arabica aus Ruanda

Geschmack
Eine leichte Note von Schokolade mit nachhaltigen, komplexen Aromen lässt die Qualität und Sorgfalt, unter der die Arabicabohne gedeihen durfte, erkennen.

Herkunft
Angebaut auf der Sake Coffee Plantation in Ruanda, wird die Arabicabohne auch direkt vertrieben. Mit dem Kauf der Bohne unterstützen wir die Sake Coffee Plantation in dem Bestreben, dauerhafte Arbeitsplätze einzurichten und Produktionsstrukturen aufzubauen, um den Menschen in der Ostprovinz Ruandas zu mehr sozialer und ökonomischer Unabhängigkeit zu verhelfen.
Soroptimist International SI ist die weltweit größte Organisation berufstätiger Frauen mit dem Ziel, das Leben insbesondere von Frauen und Kindern zu verbessern. Internation, national und regional tätig, leisten sie finanzielle und persönliche Hilfe und Unterstützung.

ENTKOFFEINIERTER EXCELSO

Arabica aus Kolumbien

Durch ein schonendes Verfahren wurde diesem Spezialitätenkaffee das Koffein weitestgehend entzogen. Er zeichnet sich durch seinen angenehmen Geschmack und seiner feinen Fülle aus.

UNSER DIREKTKAFFEE

SHEKA URWALD KAFFEE

Arabica-Direktkaffee aus Äthiopien

Geschmack
Die handgepflückten sonnengetrockneten Hochlandbohnen überzeugen durch ein feines süßlich-nussiges Aroma.

Herkunft
Dieser 100 % sortenreine Premium-Arabica stammt aus dem Biosphären-reservat der UNESCO in der Sheka-Region Äthiopiens.
Direkt-fair-nachhaltig und sozial sind die Schlagworte für die Arbeit dieser Organisation. Ansporn ist der faire Umgang mit den Kaffeebauern und der Bevölkerung vor Ort. Faire, angemessene Preise ohne Zwischenhändler ermöglichen den Kleinbauern eine verbesserte Einkommenslage. Die Marke „Sheka Forest Coffee“ unterstützt viele soziale Projekte in den Bereichen Bildung, Gesundheit und Umwelt.

UNSERE HAUSMISCHUNGEN

HAUSMISCHUNG SAMOCCA

Dieser mittelkräftige Blend aus vier verschiedenen Arabica-Sorten überzeugt durch seine feine Würze und einem weichen, runden Aroma.

ESPRESSO GOURMET MISCHUNG

Eine Gourmetmischung mit Tiefgang aus drei verschiedenen Arabica-Sorten und einer hochwertigen Robusta-Bohne. Der Espresso hat ein angenehm nachhaltiges Mundgefühl, eine nussig-erdige Note und eine hasselnussige Crema.

SAMOCCA

Im SAMOCCA leben wir die Überzeugung, dass Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten gemeinsam Großartiges erreichen können.
Im Sinne der Integration sind bei uns Menschen mit Handicaps gemeinsam mit unseren ausgebildeten Fachkräften in allen Arbeitsbereichen tätig.

SAMOCCA

Bahnhofstraße 11, 08280 Aue
Tel.: 03771 2766075
Fax: 03771 2766072
E-Mail: info@samocca-aue.de
Internet: www.samocca-aue.de

Ein Unternehmen der INVITAS Lebenshilfewerk gGmbH