

# BLÆK

SPECIALTY INSTANT COFFEE



# BLÆK SPECIALTY INSTANT COFFEE

## Wir lieben guten Kaffee...aber!

Der Genuss von hochwertigem Specialty Kaffee bedeutet eine meist lange und aufwendige Kaffeezubereitung, mit teurem Barista Equipment und einem grundlegenden Fachwissen.

In vielen Situationen hat man oft weder das Equipment noch die Zeit für die Zubereitung eines wohl-schmeckenden Kaffees. Sei es der morgendliche Stress vor der Arbeit, das mangelhafte Kaffeeangebot in der Uni, der einsame Roadtrip oder das Frühstück auf dem Segelboot.

Kaffeequalität und Convenience sind oft nicht einfach miteinander zu verbinden. BLÆK Specialty Instant Coffee ermöglicht Specialty Coffee To Go.

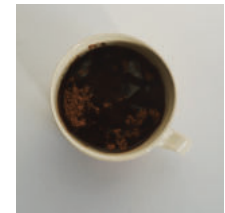
In hochwertig designten Produkten vereint BLÆK die Qualität von Specialty Kaffeebohnen mit der Convenience eines Instant Kaffees. So wird der Genuss von hochwertigem Kaffee ohne Kaffeemaschine & Barista Wissen ermöglicht. Überall und jederzeit.



## UNSERE HERSTELLUNG

### Röstung

Die milde und schonende Röstung unseres Specialty Kaffees ist durch erfahrene Röster auf das Profil unseres Kaffees zugeschnitten. Das Ergebnis ist eine optimale Balance zwischen Röstaromen, Säure und Fruchtnoten. So werden die Geschmacksnuancen des Kaffees noch stärker zur Geltung gebracht.



### Extraktion & Gefriertrocknung

Neben der milden Röstung und der hohen Qualität der Kaffeebohnen sorgt ein revolutionäres Extraktionsverfahren für den einzigartigen Geschmack. Durch die optimale und schonende Extraktion bleiben in dem Kaffeeextrakt alle Aromen und Geschmacksnuancen erhalten, ohne Geschmacksnoten wie starke Bitternoten, zu extrahieren. Der extrahierte Kaffee hat somit ein facettenreiches Geschmacksprofil, dessen Komplexität und Süße mit einem handgefilterten Kaffee vergleichbar ist. Im letzten Schritt konservieren wir alle Geschmacksnuancen und Aromen durch die Gefriertrocknung, die wir bewusst in kleinen Einheiten durchführen. So können wir unseren Kaffee stets kontrollieren und die hohe Qualität sicherstellen. In dieser finalen Phase wird der Kaffee zu unserem BLÆK Specialty Instant Coffee.



## UNSER KAFFEE



Unsere Kaffeebohnen haben eine Bewertung von 80+ Punkten, basierend auf einer festgelegten Skala der Speciality Coffee Association, die unseren Kaffeebohnen das Gütesiegel eines "Specialty Coffee" verleiht. Der Specialty Instant Coffee NØ.1 hat ein sehr ausgewogenes und leicht zugängliches Geschmacksprofil, mit klassischen Aromen wie Milkschokolade, Fruchtbrot und Karamell. Der kolumbianische Kaffee hat einen runden Körper mit einer sehr ausgeglichenen Säure und einem angenehmen süßen und sauberen Nachgeschmack.

**KAFFEEBOHNEN:** 100% Hochland Arabica

**HERKUNFT:** Huila, Kolumbien

**ANBAUHÖHE:** 1.520 - 1.650 m.a.s.l

**ARABICA VARIETÄT:** Caturra, Typica

**PROZESS:** Washed

**RÖSTUNG:** Mild & schonend

**GESCHMACKSNOTEN:**

Karamell | Milkschokolade | Fruchtbrot

## UNSERE VERPACKUNG



### Format:

Die Box ist eine Faltschachtel im "Hosentaschenformat" (61 mm x 85 mm x 27 mm) und beinhaltet 6 Sachets. Ein Sachet (60 mm x 75 mm) enthält die perfekte Menge Kaffee (3,45g) für einen Becher (230ml).

**BLÆK**



# UNSERE GESCHICHTE



BLÆK [bleg] gründeten wir im Oktober 2019 in der Hafenstadt Hamburg. Nicht zufällig ist hier der Dreh- und Angelpunkt des internationalen Kaffeehandels.

Die Begeisterung für guten Kaffee und die Enttäuschung in vielen Situationen und Orten auf qualitativ-hochwertigen Kaffee verzichten zu müssen, war der Ursprung von BLÆK.

Der Name des Unternehmens ist inspiriert von unserer Zeit in Skandinavien. Übersetzt heißt es Tinte und suggeriert so die Assoziation zu einer idealen Tasse Kaffee. Skandinavisch beeinflusst sind auch die Grundwerte des Unternehmens. Einfachheit, Hochwertigkeit und zeitloses Design. Diese Werte werden widerspiegelt in der Einfachheit der Zubereitung von hochwertigem Kaffee verpackt in ästhetischem Design.



# DAS SIND WIR

Wir sind Luis und Edgar, zwei Kaffee-Junkies die besessen sind von der Idee guten Kaffee einfacher zu machen. Deswegen haben wir unseren Specialty Instant Coffee entwickelt. Kennengelernt haben wir uns während des Studiums in Kopenhagen, wo unsere Leidenschaft für Kaffee begann.

Das Team besteht aus Gayeon Lee (Marketing, Social Media, Fotografie Gestaltung), Wiebke Gebers (Grafik Design) und Amelie Schwall (Business Development).

