

UNSER ANGEBOT

Avenir-Röstungen [Ukulelenröstung]

[gemahlen oder als ganze Bohne]

250g - 8,40€ [9,40€]

500g - 14,90€ [15,90€]

1kg - 27,90€ [28,90€]

Die Avenir-Röstungen bieten wir auch im wiederbefüllbaren Weißblechimer (1kg) an. Diesen kannst du einmalig für 5€ kaufen und beliebig oft wiederbefüllen lassen.

JETZT NEU: DAS KAFFEE-ABO

Wähle in unserem Onlineshop Röstung und Menge und der Kaffee kommt automatisch 1x im Monat zu dir nach Hause (oder ins Büro). Flexible Anpassung der Menge jederzeit möglich. Keine Mindestlaufzeit.



CO₂-neutrale Lieferung per Lastenrad innerhalb Lüneburgs
ab 30€
kostenlos
[im Abo ab 1kg]

Das Kleingedruckte

alle Preise sind inkl. USt.

15% Rabatt ab einer Bestellmenge von 4 kg

25% Rabatt ab einer Bestellmenge von 25 kg

Infos zu Versand, Lieferzeiten, Abos und allem Pipapo auf unserer Website: [insavenir.de](https://www.insavenir.de)

Avenir Rösterei

Ilmenaugarten 137c

21337 Lüneburg

Avenir Ladencafé

FairFive GmbH

Katzenstraße 2

21335 Lüneburg

kaffee@a-venir.de

Bestelloptionen & Abomodelle:

[insavenir.de](https://www.insavenir.de) // [shop.a-venir.de](https://www.shop.a-venir.de)

KAFFEE KATALOG



WIR

Nachdem wir mit viel Leidenschaft für guten Kaffee und verantwortungsbewussten Konsum seit 2014 unser Ladencafé "Avenir" in Lüneburg betreiben und auch seit einigen Jahren unseren Kaffee selbst rösten, haben wir nun eine eigene Rösterei an der Ilmenau gegründet. Diese ist eine „gläserne“ Rösterei – im doppelten Sinne. Zum einen ermöglicht die Glasfront unserer Rösterei einen freien Blick von draußen auf den Röster und das Röstgeschehen im Inneren. Zum anderen steht „gläsern“ für die Transparenz, die wir in Bezug auf Kaffeehandel, -preise und -produktionsprozess schaffen.

UNSER KAFFEE

Die qualitativ hochwertigen und biologisch angebauten Rohbohnen unserer eigenen Röstungen beziehen wir als Co-Importeur gemeinsam mit unserem langjährigen Partner Quijote Kaffee direkt von den produzierenden Kaffee-Kooperativen - zu Preisen deutlich über dem Fairtrade-Mindestpreis und immer mit dem Wissen, wo genau unser Rohkaffee herkommt. Mehr Infos zu Ursprung, Anbau & Import auf [insavenir.de](https://www.insavenir.de)

UNSERE RÖSTUNGEN



TROMMELRÖSTUNG

TYP:
Espresso
BOHNEN:
100 % Arabica
INTENSITÄT [4/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
Schokolade | Macadamia

BASSRÖSTUNG

TYP:
Kräftiger Espresso
BOHNEN:
80 % Arabica | 20 % Robusta
INTENSITÄT [5/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
Karamell | Dunkle Schokolade | Marzipan



GONGRÖSTUNG

TYP:
Espresso
BOHNEN:
100 % Robusta
INTENSITÄT [7/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
bitter | kräftig | sehr dunkle Schokolade

UKULELENRÖSTUNG

TYP:
entkoffeinierter Espresso
BOHNEN:
100 % Arabica
INTENSITÄT [3/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
Karamell | Nüsse | ohne Koffein



GITARRENRÖSTUNG

TYP:
Filterkaffee, heller Espresso
BOHNEN:
100 % Arabica
INTENSITÄT [3/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
kirschtig | fruchtig | samtig

KLAVIERRÖSTUNG

TYP:
Filterkaffee
BOHNEN:
100 % Arabica
INTENSITÄT [4/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
schokoladig | samtig | vollmundig



TUBARÖSTUNG

TYP:
Filterkaffee
BOHNEN:
100 % Arabica
INTENSITÄT [4/5]:
☞ ☞ ☞ ☞ ☞
AROMAPROFIL:
Zartbitterschokolade