



In der Schmiedgasse mitten in Stans stellen fleissige Hände dieses Getränk her. Dabei trifft frische Milch aus Stans und Oberdorf auf weit gereisten **Bio Kaffee aus Peru**. Die **Roastery Engelberg** hat den Arabica-Bohnen ihre Aromen geschenkt. Wir entlocken ihnen mit der **«Cold Brew» Methode** den besten Geschmack. Dabei lösen sich weniger Säuren und Bitterstoffe aus dem Kaffee, als beim Aufbrühen mit heissem Wasser.

Wir finden das schmeckt man!

Kaffee:

www.roasteryengelberg.com

Sophia und Oscar Wetterblad rösten in Engelberg seit 2015. Den Rohkaffee in Bioqualität kaufen sie ohne Zwischenhändler direkt bei Donna Abela in Peru. Im Nordosten des Landes gedeiht der Kaffee auf 1600m.

**MILCH:
STANS UND OBERDORF**

**KAFFEE:
BIO KAFFEE ROASTERY
ENGELBERG**

NEU

KAFFI MILCH



**MOLKI
STANS**