

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: KBMM6040N

BELLADO | Coffee beans "Monsoon" - 6x 1 kg - 60% Arabica & 40% Robusta



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Bellado Coffee Beans - Monsoon 6x1kg

1. General Information

The Bellado Coffee Beans Monsoon blend is a harmonious mix of 60% Arabica and 40% Robusta beans, offering a rich and full-bodied coffee experience. This product comes in convenient packaging of 6 bags, each containing 1 kg of freshly roasted coffee beans. Ideal for both home brewing and commercial use, these beans are sourced and processed to ensure optimal flavor and quality.

2. Safety Information

- Food Safety: This product is intended for consumption. Ensure it is stored in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain freshness.
- Allergen Information: This product may contain traces of allergens. Please check the packaging for specific allergen warnings.
- Storage Guidelines: Once opened, store the beans in an airtight container to prevent oxidation and preserve flavor. Keep out of reach of children.
- Proper Usage: Do not use the product if the packaging is damaged or compromised. Always follow brewing guidelines to avoid scalding injuries.

3. Product Specifications

- Product Name: Bellado Coffee Beans Monsoon
- Packaging: 6 x 1 kg bags
- Coffee Composition: 60% Arabica, 40% Robusta
- Roast Level: Medium
- Flavor Profile: Rich, bold, and full-bodied with a pleasant aftertaste
- Aroma: Strong and aromatic
- Origin: Sourced from premium coffee-growing regions

4. Setup and Installation

- Storage Setup: Upon receiving your Bellado Coffee Beans, ensure they are stored in a cool, dry place, ideally at a temperature between 15°C and 25°C.
- Brewing Equipment: If using an espresso machine or coffee maker, ensure it is cleaned and in good working condition before use.
- Preparation: Measure the desired quantity of coffee beans for your brewing method. For a standard cup, use approximately 10-15 grams of coffee per 180ml of water.

5. Operation

- Grinding: For optimal flavor, grind the beans just before brewing. Choose the grind size based on your brewing method (coarse for French press, medium for drip, fine for espresso).
- Brewing: Follow your specific coffee maker's brewing instructions. For maximum taste, use filtered water. The recommended water temperature is between 90°C to 96°C.

6. Cleaning and Maintenance

- Equipment Cleaning: Clean any brewing equipment after each use to prevent build-up of coffee oils and residue.
- Bean Storage: Regularly inspect the storage container for signs of moisture or damage. Replace as necessary to maintain quality.

7. Troubleshooting

- Bitter Taste: This may indicate over-extraction. Adjust the grind size to be coarser or reduce brewing time.
- Weak Flavor: If your coffee lacks strength, consider using more coffee beans or ensuring your grind is appropriate.
- Stale Beans: If beans are losing flavor, check the storage conditions and ensure they are kept airtight.

8. Disposal

- Packaging: Dispose of the packaging in accordance with local recycling guidelines.
- Old Coffee Beans: If the coffee beans are stale, you can compost them to enrich garden soil or dispose of them in general waste.

9. Contact

For any questions or further assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Bellado Kaffee Bohnen Monsoon

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf von Bellado Kaffee Bohnen Monsoon. Diese hochwertigen Bohnen sind eine sorgfältige Mischung aus 60 % Arabica und 40 % Robusta, die für einen vollmundigen Geschmack und ein ausgeglichenes Aroma sorgen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lagern Sie die Kaffeebohnen an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackung immer gut verschlossen ist, um Frische zu erhalten.
- Verwenden Sie diese Kaffeebohnen ausschließlich für die Zubereitung von Getränken. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu gesundheitlichen Beschwerden kommen.
- Achten Sie darauf, dass kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Produkt in Kontakt kommen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Bellado Kaffee Bohnen Monsoon
- Inhalt: 6 x 1 kg
- Mischung: 60 % Arabica, 40 % Robusta
- Geschmack: Vollmundig mit ausgeglichenem Aroma

4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Packung und entnehmen Sie die Kaffeebohnen.
2. Füllen Sie die Bohnen in Ihren Kaffeefullautomaten oder in eine manuelle Kaffeemaschine.
3. Stellen Sie sicher, dass die Maschine korrekt eingestellt ist, um den besten Extraktionsprozess zu gewährleisten.
4. Folgen Sie den spezifischen Anweisungen Ihres Kaffeemaschinenherstellers für die optimale Zubereitung.

5. Betrieb

- Stellen Sie Ihre Maschine auf die gewünschte Brühtemperatur ein.
- Messen Sie die erforderliche Menge Kaffeebohnen (in der Regel etwa 10 g pro Tasse) ab.
- Mahlen Sie die Bohnen kurz vor der Zubereitung für maximalen Geschmack.
- Genießen Sie Ihren frisch zubereiteten Kaffee.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine regelmäßig gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Entfernen Sie alte Kaffeereste aus dem Mahlwerk und anderen Komponenten.
- Lagern Sie die Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter, um Aromaverlust zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei schlechter Kaffeequalität: Überprüfen Sie die Frische der Bohnen und die Richtigkeit der Mahlgrad-Einstellung.
- Wenn die Maschine nicht funktioniert: Vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß angeschlossen ist und keine Blockierungen vorliegen.
- Kontaktieren Sie bei weiteren Problemen den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie leere Verpackungen in den entsprechenden Recyclingbehälter.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle nach den ordnungsgemäßen Entsorgungsmethoden für Lebensmittelverpackungen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Bellado Koffiebonen Monsoon 6x 1 kg (60% Arabica en 40% Robusta)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Bellado Koffiebonen Monsoon. Deze hoogwaardige koffiebonen zijn zorgvuldig geselecteerd en gebrand om een rijke, volle smaak te bieden. Dit product bevat 60% Arabica en 40% Robusta en komt in verpakkingen van 1 kg.

2. Veiligheidsinformatie

- Bewaar koffiebonen op een koele, droge plaats, beschermd tegen direct zonlicht.
- Zorg ervoor dat de verpakking goed is afgesloten na gebruik om versheid te behouden.
- Houd koffiebonen buiten bereik van kinderen.
- In geval van allergieën, controleer de ingrediëntenlijst voor eventuele allergenen.
- Geen gebruik maken van de bonen als de verpakking beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Ingrediënten: 60% Arabica, 40% Robusta
- Verpakking: 6 x 1 kg
- Energie-inhoud: 0 kJ (0 kcal) per 100 g
- Koffie-sterkte: Hoog
- Aanbevolen zetmethode: Volautomatische koffiezetapparaten, filterkoffie, espresso

4. Installatie en Setup

- Plaats de koffiebonen in de bonenhouder van uw koffiezetapparaat.
- Zorg ervoor dat de bonenhouder juist is gesloten om versheid te garanderen.
- Volg de instructies van uw specifieke koffiezetapparaat voor het instellen en gebruiken van gemalen koffie.

5. Bediening

- Gebruik het koffiezetapparaat volgens de instructies van de fabrikant.
- Voor het beste resultaat, gebruik altijd vers gemalen koffiebonen, kort voordat u gaat zetten.
- Pas de hoeveelheid gemalen koffie aan naar smaakvoorkeur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het koffiezetapparaat regelmatig volgens de instructies in de handleiding van de fabrikant.
- Bewaar ongeopende verpakkingen in een koele, droge omgeving.
- Gooi geopende verpakkingen binnen 3 weken na opening weg voor optimale versheid.

7. Probleemoplossing

- Koffie heeft een bittere smaak: Controleer de maling van de bonen en pas deze aan voor een fijnere maling.
- Geen koffie onder druk: Controleer of het koffiezetapparaat goed is ingesteld en dat de bonenhouder goed is gesloten.
- Koffie is niet warm genoeg: Controleer de temperatuurinstellingen van uw koffiezetapparaat.

8. Afvalverwerking

- Lege verpakkingen kunnen bij het papierafval.
- Gooi ongebruikte of verlopen koffiebonen weg in het restafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bedankt voor uw keuze voor Bellado Koffiebonen Monsoon. Geniet van uw koffie!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Granos de Café Bellado Monsoon

1. Información General

Los granos de café Bellado Monsoon están compuestos en un 60% por granos de café Arábica y un 40% por granos de café Robusta. Provenientes de las mejores plantaciones, estos granos son seleccionados cuidadosamente para ofrecer una experiencia de café excepcional.

2. Información de Seguridad

- Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa del sol.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Evitar el contacto con el agua o la humedad para conservar la frescura.
- Si experimenta alguna reacción alérgica, deje de usar el producto y consulte a un médico.
- Asegúrese de que el embalaje esté intacto antes de usar y no consuma si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Granos de Café Bellado Monsoon
- Composición: 60% Arábica, 40% Robusta
- Presentación: 6 x 1 kg
- Origen: Cultivado en condiciones óptimas para garantizar la calidad.
- Sabor: Notas terrosas con un cuerpo pleno.
- Aroma: Atractivo y equilibrado.

4. Configuración e Instalación

- No se requiere instalación física.
- Para obtener el mejor sabor, use un molinillo de café para moler los granos justo antes de la preparación.
- Almacene en un recipiente hermético después de abrir para mantener la frescura.

5. Operación

- Para preparar café, utilice la proporción recomendada de 10 gramos de café por cada 180 ml de agua.
- Ajuste la molienda según el método de preparación (fino para espresso, grueso para prensa francesa).
- Siga las instrucciones específicas de su máquina de café para la preparación adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie su molinillo y máquina de café regularmente para evitar la acumulación de residuos de café.
- Use agua caliente y un paño suave para limpiar el exterior de los envases.
- Almacene en un lugar seco y fresco para prolongar la vida útil de los granos.

7. Solución de Problemas

- Si el café no tiene sabor: revise la frescura de los granos y la correcta molienda.
- Si la máquina de café presenta mal funcionamiento: consulte el manual de su dispositivo.
- Si el aroma no es representativo: asegúrese de que los granos estén correctamente almacenados.

8. Eliminación

- Dispose de los envases de forma responsable, preferiblemente en el reciclaje.
- Los granos de café pueden compostarse si son orgánicos y no presentan aditivos.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DES CAFÉS BELLA DO MONSOON

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les cafés Bella Do Monsoon. Ce produit est un mélange de 60% d'Arabica et 40% de Robusta, spécialement conçu pour offrir une expérience de café riche et équilibrée.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas consommer si vous êtes allergique à l'un des ingrédients.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur.
- Respecter la date de péremption figurant sur l'emballage.
- En cas de réaction indésirable, consultez immédiatement un professionnel de santé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Bella Do Coffee Beans Monsoon
- Poids: 6 x 1 kg
- Composition: 60% Arabica, 40% Robusta
- Procédé de torréfaction: Torréfaction moyenne
- Arôme: Riche et terreux avec des notes subtiles de chocolat.
- Texture: Grain entier

4. Installation et Mise en Place

1. Ouvrez l'emballage du café.
2. Conservez les grains dans un conteneur hermétique pour préserver leur fraîcheur.
3. Placez le conteneur dans un endroit frais et sombre.
4. Pour la préparation, utilisez un moulin à café selon vos préférences de mouture (grossière pour la cafetière à piston, fine pour l'expresso).

5. Fonctionnement

- Mesurez le café selon votre goût (environ 10 g par tasse).
- Préparez selon votre méthode préférée (cafetière, presse française, expresso).
- Ajoutez de l'eau chaude (température optimale 90-95°C).
- Laissez infuser selon le temps recommandé pour chaque méthode.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le moulin à café après utilisation pour éviter les résidus.
- Lavez vos équipements de café avec de l'eau chaude et du savon.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation de café.

7. Dépannage

- Si le café a un goût amer, vérifiez la mouture ou assurez-vous de la soumission des instructions de préparation.
- Si le café produit peu de mousse, assurez-vous que votre machine à café est propre.
- En cas de stockage prolongé, vérifiez la date de péremption.

8. Élimination

- Jetez les emballages dans le recyclage approprié.
- Les grains de café non consommés doivent être compostés ou jetés dans les déchets organiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci de choisir les cafés Bella Do Monsoon pour vos moments de café. Profitez-en!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo del caffè di alta qualità con i chicchi di caffè Bellado – Monsoon. Questo prodotto è composto da una miscela di 60% Arabica e 40% Robusta, selezionati per offrire un'esperienza di gusto unica. Ogni confezione contiene 6 sacchi da 1 kg, perfetti per bar, ristoranti, o per i veri amanti del caffè.

Informazioni sulla Sicurezza

- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.
- Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta.
- Assicurarsi che il prodotto non sia accessibile ai bambini.
- Se allergico alla caffeina, consultare un medico prima del consumo.
- Non consumare il prodotto se il sacchetto è danneggiato o scaduto.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Chicchi di caffè Bellado – Monsoon
- Miscela: 60% Arabica / 40% Robusta
- Confezione: 6 sacchi da 1 kg
- Conservazione: Luogo fresco e asciutto
- Scadenza: Controllare la data sulla confezione

Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che tutte le attrezzature per la preparazione del caffè siano pulite e funzionanti.
2. Aprire attentamente il sacchetto di caffè Bellado.
3. Macinare i chicchi secondo la grandezza di macinatura desiderata:
 - Macinatura fine per espresso
 - Macinatura media per drip coffee
 - Macinatura grossa per metodo di infusione
4. Seguire le istruzioni del proprio apparecchio da caffè per l'inserimento della polvere macinata.

Operazione

1. Mescolare la polvere di caffè macinata con acqua calda secondo le proporzioni desiderate.
2. Quando si utilizza una macchina per caffè, impostare la quantità di caffè e lasciare che la macchina finisca il ciclo.
3. Per un'esperienza migliore, servire il caffè caldo e gustare il suo aroma ricco.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'apparecchio per caffè e conservare i chicchi in un contenitore ermetico.
- Non lasciare il caffè macinato nell'apparecchio per lunghi periodi.
- Lavare le tazze e gli strumenti utilizzati per evitare l'accumulo di residui.

Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il caffè è amaro.
 - Soluzione: Ridurre la quantità di caffè utilizzata o il tempo di infusione.
- Problema: Il caffè non è abbastanza forte.
 - Soluzione: Aumentare la quantità di caffè macinato utilizzato.
- Problema: Macchina per caffè non funziona.
 - Soluzione: Controllare l'alimentazione elettrica e la pulizia della macchina.

Smaltimento

Smaltire il packaging in conformità con le normative locali. Non gettare i chicchi di caffè nelle acque reflue. Utilizzare l'umido per i fondi di caffè, se disponibile.

Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, si prega di contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania