

# Unser Espresso heute:



## Vietnam Fine Robusta Bao Loc

Toi Nguyen produziert auf seiner Future Coffee Farm in der Nähe von Bao Loc Canephoras, genauer Robustas, von Weltklasse. Der Robusta-Guru Mr. Toi arbeitet seit vielen Jahren an feinsten Robustas und hat sich dem Kaffeeanbau komplett verschrieben.

Mit eigens entwickelten Prozessen schafft er Kaffees, die weltweit Aufsehen erregen und das Vorurteil ‚Robusta kann nicht schmecken‘ völlig aus dem Weg räumen. Mr. Toi schult auf seiner Farm zudem KaffeebauerInnen und ist zum Vorbild junger Canephora ProduzentInnen in Vietnam geworden.

### Der Kaffee

**Rösterei:** 5 Senses, Freiburg

**Bohnen:** 100% Canephora

**Varietät:** Robusta

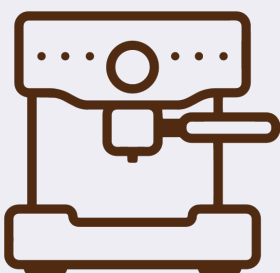
**Anbauregion:** Bao Loc, Vietnam

**Anbauhöhe:** 800-1.000m

**Verarbeitung:** Honey



**Geschmacksnoten:** Nuss-Nougat Creme, Nelke, Akazienhonig



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 19g

**Espressovolumen:** 38ml

**Bezugszeit:** 25sek