

Tagesangebot - Espresso:



Bio Peru Cenfrocafe Honey

Der BIO CENFROCAFE HONEY wurde als sogenannter „Honey“ aufbereitet. Das heißt, dass das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche partiell entfernt wurde und die Kaffeebohnen mit diesen Resten des Fruchtfleischs zusammen getrocknet wurden. Dadurch stellt diese Art der Aufbereitung eine Mischform zwischen „natural“ und „washed“ dar.

Durch die spezielle Aufbereitung hat der Kaffee eine angenehme Säure.

Der Kaffee

Rösterei: Loppokaffee, Kiel

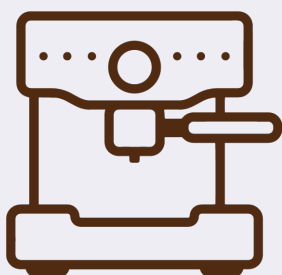
Bohnen: 100% Arabica

Varietät: Caturra, Bourbon, Typica

Anbauregion: Huabal, Cajamarca

Anbauhöhe: 1.700-2.000m

Aroma: Kakao, Honig, rote Beeren, Zimt



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 38ml

Bezugszeit: 30sek

