

Unser Espresso heute:



Brasilien Copacabana

Santa Cecilia ist eine große, 160 Jahre alte Kaffeefarm, die in der dritten Generation von Pedro Humberto Veloso in Carmo do Paranaíba geführt wird.

Die Varietät ist ein Catuaí PB, wobei das „PB“ für „Peaberry“ steht. Das ist insofern etwas Besonderes, da normalerweise in jeder Kaffeekirsche zwei Samen heranreifen, die sich mit der flachen Seite gegenüberliegen. Die Peaberry dagegen ist oval geformt und reift allein in der Kaffeekirsche. Nur ca. 5% aller geernteten Kaffeebohnen sind Peaberrys.

Der Kaffee

Rösterei: 19grams, Berlin

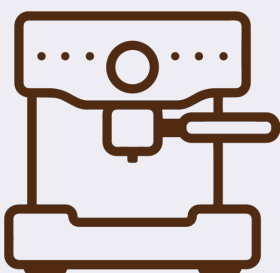
Bohnen: 100% Coffea Arabica

Varietät: Catuaí PB

Anbauregion: Carmo do Paranaíba, Minas Gerais

Anbauhöhe: 1.100m

Geschmacksnoten: Milkschokolade, Karamell und Haselnuss



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 40ml

Bezugszeit: 30-35sek