

Unser DECAF-Espresso heute:



Kolumbien DECAF-Kolumbien

Ein leckerer, milder Decaf. Auf vier verschiedenen Anbaugebieten im Süden der Provinz Huila werden die Arabica Bohnen auf einer Höhe von bis zu 1,900 Metern angebaut. Das aufregende Geschmacksprofil wird durch die weiteren Verarbeitungsschritte der Kaffeekirschen intensiviert. Lavado bedeutet im Spanischen gewaschen und bezieht sich auf die schonende wetprocess Methode, welche zur Verarbeitung der Bohnen angewendet wird. Anschließend werden die Bohnen mit Wasserdampf besprüht, wodurch sich feine Poren öffnen. Mithilfe eines natürlichen Lösungsmittels, dem Ethyl Acetat, was teils aus Essig und teils aus natürlichen Extrakten des Zuckerrohrs besteht, wird nun das Koffein entfernt. Das klingt nicht nur süß, sondern schmeckt auch noch so! Durch die sorgfältige Verarbeitung erhält unser Decaf sein fruchtig-süßes Aroma.

Der Kaffee

Rösterei: 19-grams, Berlin

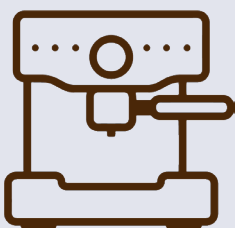
Bohnen: 100% Coffea Arabica

Varietäten: Castillo, Caturra, Colombia, Bourbon

Anbauregion: Huila, Kolumbien

Anbauhöhe: 1.900m

Geschmacksnoten: Reife Feige, Brauner Zucker, Dunkle Schokolade



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18g

Espressovolumen: 36ml

Bezugszeit: 27sek