

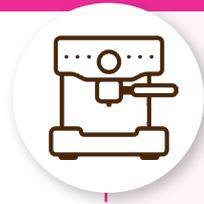
Unsere Espressobohnen heute:

Brasilien/Indien Schön Dunkel

Der Schön Dunkel besteht aus 90% brasilianischem Arabica Natural (Sitio Boa Vista) und seit kurzem aus 10% sehr hochwertigen, indischem Natural Fine Robusta (Coorg).

Zu schmecken sind in diesem Blend jede Menge Nuss und dunkle Schokolade sowie Nougat, begleitet von Trockenfrüchten und etwas Rohrzucker.

Durch den Robusta Anteil hat der Espresso einen vollen Körper und wenig Säure.



Kongo Kabogo

Das Wasserreichtum der Insel Idjwi bildet die Grundlage für die Energiegewinnung auf der Insel. Dasselbe Wasser der Bäche und Rinnale haben die SCPNCK Mitglieder der Ngula Washing Station genutzt, um ein gewaschenes Kaffeelot zu produzieren. Angewandt wird dabei ein Prozess, der dem Kenya Double Washed Process ähnlich ist. Eine verlängerte Fermentation unter Wasser und anschließendes Abwaschen des Parchments sorgen für eine Tasse so klar wie ein Gebirgsbach, mit saftigen Früchten und einem cremigen Mundgefühl.

Die Kaffees



Schön Kaffee, Burgebrach
(Oberfranken)

90% Arabica, 10% Canephora

-

Sitio Boa Vista (Brasilien), Coorg
(Indien)

- m

Natural

Haselnuss, Schokolade, Nougat,
Rohrzucker, Trockenfrüchte

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Schön Kaffee, Burgebrach
(Oberfranken)

100% Arabica

Kabare 16, Chizungu, Mulungu,
Katamor

Ngula Washing Station, Kivu,
Kongo

1.500 – 2.200m

Double washed

Blaubeere, Apfel, Kiwi, Zuckerrohr,
Schwarztee



Rezept für Siebträger

18 g

36 ml

28 sek

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

18 g

36 ml

30 sek