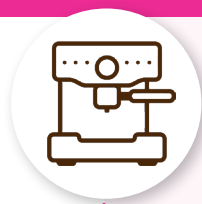


# Unsere Espressobohnen heute:

## Mexico Mexico

Hier ist ein Allrounder aus dem südlichen Mexiko, nahe der Grenze zu Guatemala. Dieser Kaffee wird von einer kleinen Kooperative biologisch angebaut und fair gehandelt.

Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Farm Triunfo Verde. Sie nutzen Solarenergie und setzen elektronische Klimaüberwachung ein, um sich verändernden Wettermustern anzupassen.



## Guatemala/Äthiopien Passion

Dieser Blend bringt zwei feine Arabicas zusammen, wobei ein höchst interessantes Geschmackserlebnis herauskommt.

Da wäre zum einen ein Kaffee aus der Region Huehuetenango in Guatemala. Er besteht aus den Varietäten Caturra und Catuai und bringt sowohl Süße, als auch Frucht in die Tasse.

Dazu gesellt sich der sonnengetrocknete Kaffee aus der Region Sidamo in Äthiopien und überzeugt durch seinen Geschmack nach schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade.

Als Blend ergibt sich daraus ein nicht alltägliches Geschmacksprofil.

### Die Kaffees



Bohnenstolz, Arnstadt

100% Arabica  
Pache, Typica, Bourbon  
Chiapas, Mexico

1.300 m  
Washed sun-dried

Dunkler Kakao, geröstete Nüsse  
und etwas Grapefruit

#### Rösterei

#### Spezies

#### Varietät

#### Anbauregion

#### Anbauhöhe

#### Verarbeitung

#### Geschmacksnoten

### Rezept für Siebträger

18 g  
36 ml  
31 sek

**Kaffeegewicht**  
**Espressovolumen**  
**Bezugszeit**

Bohnenstolz, Arnstadt

100% Arabica  
Caturra, Catuai/Heirloom  
Huehuetenango, Guatemala/  
Sidamo, Äthiopien

1.100 m/2.200 m  
Washed | Fully washed sun-dried

Feine malzige Noten, rote Traube,  
Zartbitterschokolade

18 g  
36 ml  
28 sek

