

Unsere Espressobohnen heute:

Brasilien Eko Brasse

Keine wilde Geschmacksorgie ungewöhnlicher und unerwarteter Aromen - diese Kaffeebohnen von der brasilianischen Farmer-Kooperative APAS in Mantiqueira, Minas Gerais, ist ein ganz „klassischer“ Brasilianer: reichlich Schokolade und Nougat aus biologischer Erzeugung.

Der ökologische Anbau ist für die Erzeuger der Kooperative eine Möglichkeit, das Wohlergehen der Natur und der Menschen in dem Gebiet, in dem sie leben und arbeiten, zu verbessern.

Die Erzeuger von Apas-Kaffee bauen verschiedene Arabica-Sorten an: Red Catuai, Yellow Catuai, New World, Acaiá, Macaws.

Der Kaffee wächst in einer Höhe von 950-1300 Metern. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen in der Trocknungsstation der Genossenschaft getrocknet.



Nicaragua El Árbol

Kafferäven kauft bereits seit Gründung der Farm in 2015 dort Kaffee ein.

El Árbol baut viele verschiedene Arabica Varietäten an, die bei der Ernte aufwendig getrennt werden. Es hat lange gedauert, bis die Maracaturra-Sträucher gewachsen sind, und erst jetzt bekommen El Árbol eine Ernte, die für mehr als nur ein paar Tassen reicht!

El Árbol produziert nur „natural“ prozessierte Kaffees, und die Kaffeekirschen werden meist in einer sauerstofffreien Umgebung fermentiert, bevor sie getrocknet werden. Um die Fermentierung zu kontrollieren, haben die Besitzer, Claudia und Tim, Kühlräume gebaut, in denen die Temperatur kalt und stabil ist, so dass sie den natürlichen Fermentierungsprozess besser kontrollieren können. Die Fermentierung des Kaffees ist ein hervorragendes Mittel der Geschmacksintensivierung, für Betriebe wie El Árbol, wo Klima und Pflanzenhöhe die Komplexität des Kaffees begrenzen.

Die Kaffees



Kafferäven, Göteborg

Rösterei

Kafferäven, Göteborg



100% Arabica

Spezies

100% Arabica

Red Catuai, Yellow Catuai, New World, Acaiá, Macaws

Varietät

Maracaturra

Mantiqueira, Minas Gerais, Brasilien

Anbauregion

Dipilto, Nueva Segovia, Nicaragua

950 - 1.300m

Anbauhöhe

1.150 - 1.300m

Natural

Verarbeitung

Anaerobe Fermentation, Natural

Schokolade, Nougat

Geschmacksnoten

Sommerliche Beeren, tropische Früchte, wenig

Rezept für Siebträger

18 g

Kaffeegewicht

18 g

36 ml

Espressovolumen

36 ml

28-30 sek

Bezugszeit

28 sek