

Unsere Espressobohnen heute:

Süd-/Mittelamerika

Amerika plus minus 20°

Kaffee wächst in vielen Ländern Süd- und Mittelamerikas, in der Gegend, die sich 20° nördlich und südlich des Äquators erstreckt. Kafferäven kauft Kaffee von Produzenten in Nicaragua, Brasilien und Guatemala und verwendet diesen, um diesen Blend zu mischen - praktisch das Beste Süd- und Mittelamerikas!

33% Nicaragua
33% Brasilien
33% Guatemala

Mittel geröstet, ist dieser Blend ein kräftiger Espresso mit starker Betonung der Noten Schokolade und Nougat.



Kafferäven, Göteborg

100% Arabica

-

33% Nicaragua, 33% Brasilien, 33% Guatemala

- m

-

Schokolade, Nougat

Die Kaffees

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

Indien

Ratnagiri

Ratnagiri ist eine moderne und innovative Farm in Chikmagalur, Indien. Die Eigentümer Ashok und Divya Patre kreieren Kaffee, der alles andere als gewöhnlich ist. Mehrere Schritte werden im Prozess nach der Ernte unternommen, um die Aromen, aus Varietät und Herkunft, am besten hervorzuheben und stetig weiter zu entwickeln

Die Farm liegt in der Nähe von Bababudangiri, in der Nähe der Südwestghats. Mit einer durchschnittlichen Höhe von 1000 - 1500 Metern über dem Meeresspiegel. Es fällt viel Regen und die Gegend hat ein mildes Klima mit kühlen Winden, die ideal für den Kaffeeanbau sind. Der Hof produziert seit 1927 hochwertigen Kaffee.

Kafferäven, Göteborg

100% Arabica

Catuai

Bababudangiri, Chikmagalur, Indien

1.250-1.340 m

Fermentiert

Pflaume, Erdbeermarmelade

18 g

36 ml

24 sek