

Unsere Espressobohnen heute:

Brasilien, Kolumbien, Äthiopien onetake BAR

Kaffee mit dem Geschmack von Vollmilchschokolade, einem Hauch beeriger Frucht, cremig und süß! Ein Espresso für Liebhaber:innen der kräftigen und schokoladigen Bohnen. Eine Röstung für lang anhaltenden Genuss und einer großen Portion Glück im Abgang.

55% Brasilien
25% Kolumbien
20% Äthiopien



onetake, Hamburg

100% Arabica

-

55% Brasilien, 25% Kolumbien, 20% Äthiopien

- m

Natural, washed

Schoko, Himbeere, Karamell

Die Kaffees

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Rezept für Siebträger

18 g

36 ml

21 sek

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

Burundi Karambo

Ein Natural von der Karambo washing station, der den Spätsommer in die Tasse bringt. Viele reife Früchte und eine Süße, wie sie nur der September und die Sonnenmonate vorher produzieren kann.

Die Karambo Washing Station befindet sich in der Provinz Muyinga im Norden Burundis, einer wunderschönen hügeligen Region mit einer durchschnittlichen Höhe von 1500 bis 1700 m ü. M. Sie liegt in der Nähe des Ruvubu-Nationalparks beim Masasu Hill und wird vom Nil durchflossen. Rund 2000 Bauern mit Farmen, die sich über 50 Hektar erstrecken, arbeiten mit der Washing Station zusammen.



onetake, Hamburg

100% Arabica

Red Bourbon

Muyinga province, northern Burundi

1.500-1.700 m

Natural

Johannisbeeren, roten Apfel, Orangensüße, Aprikose