

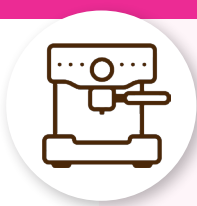
Unsere Espressobohnen heute:

Peru, Guatemala, Sumatra Blackcap

Peru: Die Kooperative Cenfrocafe wurde 2005 gegründet und befindet sich im Norden Perus, nicht weit entfernt von der ecuadorianischen Grenze. Mittlerweile hat die Kooperative 2.500 Mitglieder.

Guatemala: Manos Campesinas wurde 1997 gegründet und besteht heute aus 15 assoziierten Kooperativen mit insgesamt 1.300 Einzelmitgliedern. 95% der Mitglieder sind Indigene: Sie sprechen eigene Maya-Sprachen und haben jeweils ihre eigenen kulturellen Eigenarten.

Sumatra: Die Kooperative Permata Gayo begann als eine Gruppe von 50 Gründungsmitgliedern und hat heute etwa 2000 Mitglieder in 36 verschiedenen Dörfern, die sich in der Region Bener Meriah befinden.



Äthiopien Ostrich

Der Rohkaffee des „Ostrichs“ kommt von Kooperative Shilicho aus Äthiopien.

Die Shilicho-Kooperative ist nach dem gleichnamigen Dorf in der Region Sidama in Äthiopien benannt. Shilicho hat 2.250 Mitglieder, die im Durchschnitt 0,75 ha pro Familie bewirtschaften. Ihre Zentrale liegt in einer wundervollen Landschaft zwischen Bergen und Tälern und sie produzieren großartigen, gewaschenen Kaffee. Die Kaffees der Kooperative begeistern mit ihren brillanten Aromen. In der regionalen Sprache bedeutet Shilicho soviel wie „guter Geschmack“ – ein Versprechen, dass der Kaffee definitiv erfüllt.

Die Kaffees



Flying Roasters, Berlin

Rösterei

Flying Roasters, Berlin



100% Arabica

Spezies

100% Arabica

Catuai, Anacafe 14, Bourbon,
Typica

Varietät

Heirloom

40% Peru, 30% Guatemala, 30%
Sumatra

Anbauregion

Shilicho, Dara, Sidama, Äthiopien

1.200 - 2.000m

Anbauhöhe

1.800 – 1.900m

Washed, Wet-hulled

Verarbeitung

Washed

Schokolade, Kakao, Schwarze
Johannisbeere

Geschmacksnoten

Earl Grey, Bergamotte, Blaubeere,
Limette, Toffee, Karamell

Rezept für Siebträger

18 g

Kaffeegewicht

18 g

36 ml

Espressovolumen

32 ml

28 sek

Bezugszeit

38 sek