

Unsere Espressobohnen heute:

Peru, Guatemala, Sumatra

Blackcap

Peru (40%): Die Kooperative Cenfrocafe wurde 2005 gegründet und befindet sich im Norden Perus, nicht weit entfernt von der ecuadorianischen Grenze.

Guatemala (30%): Manos Campesinas wurde 1997 gegründet und besteht heute aus 15 assoziierten Kooperativen mit insgesamt 1.300 Einzelmitgliedern. 95% der Mitglieder sind Indigene.

Sumatra(30%): Die Kooperative 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.

Peru

Hummingbird

Der Rohkaffee des „Hummingbird“ kommt von der Kooperative Rutas del Inca aus Peru.

Rutas del Inca aus Peru ist eine Kooperative mit 368 kleinbäuerlichen Mitgliedern in den Regionen Querocoto, Huambos, Querocotillo und Llama. Die Anbauflächen reichen hier bis zu 2.400 Meter hoch. Sicherlich auch ein Grund für die herausragende Qualität ihres Kaffees. Die Haupterntezeit liegt hier zwischen Mai und November. Gegründet wurde die Kooperative im Jahr 2013 mit gerade einmal 33 Mitgliedern.

Fairtrade und das Bio-Siegel sind die wichtigsten Zertifizierungen für Rutas del Inca.



Flying Roasters, Berlin

100% Arabica

-

40% Peru, 30% Guatemala, 30% Sumatra

- m

Washed, Wet-hulled

Nussig, schokoladig

Die Kaffees

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Flying Roasters, Berlin

100% Arabica

-

Jaén, Cajamarca, Peru

1.600-2.400 m

Washed

Roten Beeren, Honig, Nuss-Nougat



Rezept für Siebträger

18 g

36 ml

18 sek

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

18 g

36 ml

21 sek