

Unsere Espressobohnen heute:

Brasilien

Bom Dia

Die Kaffeesträucher der Varietät Acaiá wachsen auf 810 bis 950 Metern über dem Meeresspiegel und sind für ihre großen Kaffeekirschen und ein exzellentes Geschmackspotenzial bekannt. Bei der maschinellen Ernten landen häufig auch unreife Kaffeekirschen in den Behältern. Beim sogenannten „pulped-natural“ Verfahren presst man die Früchte durch einen Trichter, wodurch sich die Haut der Kirschen ablöst. Das Fruchtfleisch bleibt dabei an der Bohne haften. Da sich die Haut bei unreifen Kirschen nur schlecht entfernen lässt, können diese einfach aussortiert werden. Im Anschluss trocknen die Bohnen mitsamt dem Fruchtfleisch. Erst wenn sie trocken sind werden sie vollständig geschält und exportfertig gemacht.



Günter Coffee Roasters,
Freiburg
100% Arabica
Acaiá
Fazenda São Domingos, Mococa,
Brasilien
810-950 m
Pulped-natural

Geröstete Haselnuss, Traube,
Nougat

Die Kaffees

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Geschmacksnoten

Rezept für Siebträger

18 g
36 ml
24 sek

Kaffeegewicht
Espressovolumen
Bezugszeit

18 g
36 ml
28 sek

Brasilien

Brazil Santa Alina

Der Rohkaffee wird auf der Fazenda Santa Alina angebaut, die in einem überwiegend hügeligen Gebiet liegt. Seit 1907 baut die Familie Silva hier auf 239 von 895 ha Land Kaffee an. Die Mehrheit der 5500 jährlich produzierten Säcke stammt aus Microlots. Deshalb ist es der Fazenda Santa Alina wiederholt gelungen, einige der besten Spezialitätenkaffees der Region anzubauen. Um hochqualitativen Specialty Coffee zu produzieren, wurde die Farm in den letzten Jahren mit großem Engagement umgestaltet. Terrassen z.B. wurden aus dem Tal in höhere Lagen verlagert, um so die abendliche Luftfeuchtigkeit und den Morgentau zu umgehen. Darüber hinaus investieren sie ständig in neue Kaffeesorten.



Günter Coffee Roasters,
Freiburg
100% Arabica
Bourbon Amarelo
Fazenda Santa Alina, São Paulo,
Brasilien
1.100-1.400 m
Pulped-natural
Brauner Zucker, Mandel,
Zitronentarte