

Unser Filterkaffee heute:



Costa Rica **El Tucan**

El Tucan stammt von der Mikromühle „El Bueyerito“ die von Farmer Don Roberto Jiménez betrieben wird. Die Farm liegt in der Region Miramar im Westen des Landes. Als Kaffeeregion ist das Gebiet in Costa Rica eher unbekannt, der Anbau von Spezialitätenkaffee wird hier so gut wie nicht praktiziert, aus diesem Grund unterliegt die Region den stetig schwankenden Weltmarktpreisen.

Dieser Kaffee wird von BlackBird über Nicolas Salcedo bezogen, er stammt aus Costa und startete 2017 mit dem Projekt Planting Costa Rica. Ziel des Projekts war und ist es qualitativ hochwertige Kaffees von kleinen Kaffeeproduzenten zu vermarkten. „El Bueyerito“ war das erste Projekt von Planting Costa Rica. Mit Hilfe einer Crowdfunding Kampagne wurde Geld gesammelt um die Qualität durch Wissenstransfer und neuen Technologien zu verbessern. Dadurch wurde der Kaffee in den Spezialitätensektor herangeführt und den Produzenten in Miramar geholfen die finanzielle Krise zu überwinden.

Der Kaffee

Rösterei: BlackBird Coffee, Leinfelden-Echterdingen

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Victoria 14

Anbauregion: Don Roberto Jiménez, Miramar, Costa Rica

Anbauhöhe: 1.400m

Aufbereitung: Washed

Aroma: Aprikose, Orange, Limette, Hibiskus, Nelke, Zimt



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min