

Unser Filterkaffee heute:



Panama Plinio Ruiz

Das Geschäft der Familie Ruiz war schon immer der Kaffee. Ihr Schwerpunkt liegt auf dem Aufbau und der Pflege enger Beziehungen zu Kleinbauern.

Dieser Kaffee wird von einem Landwirt produziert, der sein Land in verschiedenen Parzellen erschließt. Zurzeit experimentiert er gerne und probiert neue Techniken zur Verarbeitung seiner Sorten aus. Seine Nachbarn sind weltberühmte Erzeuger, aber aufgrund von Konflikten mit ihnen hat der Erzeuger beschlossen, anonym zu bleiben, und die Informationen über seine Produktion und Verfahren sind vorerst streng geheim.

Die Paché-Varietät stammt aus Guatemala und ist eine Mutation der Typica-Bäume. Sie ist kleiner als die Typica und gedeiht in der Umgebung des panamaischen Hochlands sehr gut.

Der Kaffee

Rösterei: Machhörndl, Nürnberg

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Paché

Anbauregion: Boquete, Chiriqui, Panama

Anbauhöhe: 1.500 - 1.600 m

Aufbereitung: Natural

Aroma: Kirsche, Blaubeere, Sternfrucht



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min