

Unser Filterkaffee heute:



Peru Tunki

ALL COFFEE PERU S.A.C.

„Wir sind ein peruanisches Familienunternehmen, das Kaffeespezialitäten für den internationalen Markt produziert und exportiert.

Unsere Grundwerte sind: Respekt für die Umwelt, Gerechtigkeit und Transparenz.

ALL COFFEE PERU SAC befindet sich in den peruanischen Amazonas-Anden, wo die Kaffees in einer Höhe von 1500 bis 1900 Metern über dem Meeresspiegel angebaut werden. Manche sagen, dass die Wolken unsere Kaffeeplantagen streicheln und den besten Kaffee in Tassen für die anspruchsvollsten Märkte der Welt produzieren.“

[Quelle: Algrano]

Der Kaffee

Rösterei: Black Hen, Saarbrücken

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Red Bourbon

Anbauregion: Shilicho, Dara, Sidama, Äthiopien

Anbauhöhe: 1.700 - 1.810m

Aufbereitung: Washed

Aroma: Nüsse, Waldhonig



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min