

Unser Espresso heute:



Guatemala Guatemala Punk

Dieser Kaffee stammt von der Kooperative COIPEC (ehem. APPAECE). Die Pflanzungen der Kooperative liegen in dem Streifen des Gebirgszugs Los Andes, zwischen den Gipfeln Ixtajel, La Horqueta und Buena Vista, die sich in die Landkreise San Cristóbal Cucho und San Pedro Sacatepéquez im Departement San Marcos erstreckt. Auf den Hängen und Flächen dieses Gebirgszugs bauen sie den besten Kaffee an. Hier entspringen die Flüsse, die die Küstenzone im Departement San Marcos mit Wasser versorgen und dann den Pazifischen Ozean münden.

Der Kaffee

Rösterei: Quijote Kaffee, Hamburg

Bohnen: 100% Coffea Arabica

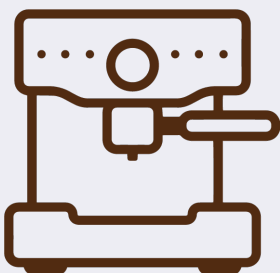
Varietät: Bourbon, Caturra y Arábigo

Anbauregion: San Marcos/Los Volcanes

Anbauhöhe: 1.900 – 2.100m



Geschmacksnoten: Kakao, Dattel, Ananas, Blumen



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 40ml

Bezugszeit: 36sek