

Tagesangebot - Espresso:



Hibrido de Timor, Timor-Leste

Hibrido de Timor (HdT) ist eine natürlich vorkommende Kreuzung aus Arabica und Robusta, die von Natur aus gegen Schädlinge und klimatische Veränderungen resilient ist. Die Bohnen kommen von einer einzelnen Kooperative aus Cristo Liurai in der Ermera Region des Inselstaates Timor-Leste.

Die Kooperative besteht aus 11 Kleinbauern und -bäuerinnen. Der Kaffee wird von Hand in wilden Kaffeewäldern geerntet, zu örtlichen Höchstpreisen eingekauft und veredelt, verschifft und bei Bonanza Coffee in Berlin geröstet.

Der Kaffee

Rösterei: Bonanza, Berlin - für HyCoffee

Bohnen: nat. Kreuzung aus Arabica und Canephora

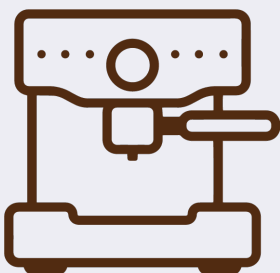
Varietät: Hibrido de Timor (HdT), Typica

Anbauregion: Cristo Liurai, Letefoho, Timor-Leste.

Anbauhöhe: 1.500-1.600m



Geschmacksnoten: brauner Zucker, Toffee Apfel und Aprikose



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 17,5g

Espressovolumen: 35ml

Bezugszeit: 25sek

