

# Unser Espresso heute:



## Brasilien **Ismael Andrade**

Dieser feine Kaffee kommt von der Farm Capim Branco, wo er von den Brüdern Ismael und Eduardo Andrade angebaut wird. Diese liegt auf 1.150m in der Region Minas Gerais, nahe der Ortschaft Carmo do Paranaíba. Die Farm wird seit 1901 von der Familie Andrade betrieben und gilt als eine der Ältesten des Landes.

Die für diesen Kaffee verwendete Varietät ist ein Yellow Catuai, der natural aufbereitet wurde. Im Espresso finden sich Geschmacksnoten von Karamell, Milkschokolade und Vanille.

### Der Kaffee

**Rösterei:** Rösttrommel, Nürnberg

**Bohnen:** 100% Coffea Arabica

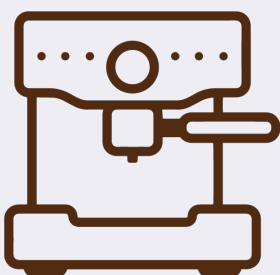
**Varietät:** Yellow Catuai

**Anbauregion:** Carmo do Paranaíba, Minas Gerais

**Anbauhöhe:** 1.150m

**Verarbeitung:** natural

**Geschmacksnoten:** Karamell, Milkschokolade, Vanille



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 18g

**Espressovolumen:** 36ml

**Bezugszeit:** 27sek