

Unser Espresso heute:



Kolumbien Jocotoco

Dieser Kaffee stammt von der Kooperative Fondo Paez aus Kolumbien. Die Paez, die sich selbst auch Nasa, oder „das Volk“ nennen, ist die größte indigene Gruppe Kolumbiens. Ihren Kaffee bauen sie auf einer Höhe von 1.300-1.900m an, wo sie ihn von Hand ernten und sortieren.

Anschließend wird er im „washed“-Verfahren (Kaffeebohne und Fruchtfleisch werden direkt nach der Ernte voneinander getrennt) aufbereitet, was zu einem klaren Geschmacksprofil führt, welches im Zusammenspiel mit Milch von schokoladigen Noten dominiert wird.

Der Kaffee

Rösterei: Flying Roasters, Berlin

Bohnen: 100% Coffea Arabica

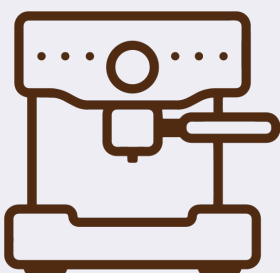
Varietät: Caturra, Typica, Bourbon

Anbauregion: Departamento de Cauca, Kolumbien

Anbauhöhe: 1.300 – 1.900m



Geschmacksnoten: Milkschokolade, kandierten Orangen, Beeren



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18g

Espressovolumen: 38ml

Bezugszeit: 31sek