

# Unser Espresso heute:



## Peru - Organic Kuntu

Dieser tolle Kaffee wächst an der Nordflanke der Anden auf einer Höhe von 1.380 - 1.700m in der Region Alto Mayo. Angebaut wird er von den 300 Farmern der Kooperative „Asociación de Productores Ecológicos“. Ihr Verantwortungsbewußtsein und ihre Leidenschaft lassen sie sich jährlich von „Fair Trade“, „Organic“ und der „Rainforest Alliance“ zertifizieren.

Für ihr Engagement werden sie mit diesem großartigen Kaffee belohnt, der uns die unwiderstehlichen Noten von Bitterschokolade und Rosinen in die Tasse bringt.

### Der Kaffee

**Rösterei:** 5 Senses, Freiburg

**Bohnen:** 100% Coffea Arabica

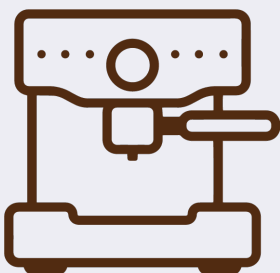
**Varietät:** Catimor, Caturra, Pache, Tipica

**Anbauregion:** Moyobamba, Alto Mayo, Peru

**Anbauhöhe:** 1.380 - 1.700m



**Geschmacksnoten:** Bitterschokolade, Rosine, voller Körper



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 19,2g

**Espressovolumen:** 38ml

**Bezugszeit:** 26sek