

Unser Espresso heute:



Honduras Marcala Miel (Bio)

Dieser Kaffee stammt von der Kooperative Combrifol – „Cooperativa Mixta Regional Brisas de la Frontera Limitada“ aus Honduras. Ihre 309 Mitglieder gehören mehrheitlich den indigenen Lencas an und ihre Farmen liegen im Grenzgebiet zu El Salvador auf einer Höhe von 1.200-1.700m.

Aufbereitet haben sie ihren Kaffee als sogenannten „honey“, wobei vor dem Trocknen das Fruchtfleisch nicht vollständig von der Kaffeebohne getrennt wird. Das Resultat ist eine feine Süße, die z. B. im Cappuccino sehr schön zur Geltung kommt.

Der Kaffee

Rösterei: Elephant Beans, Freiburg

Bohnen: 100% Coffea Arabica

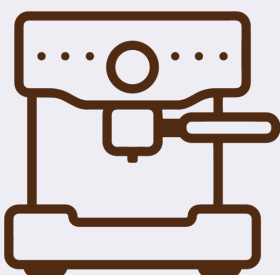
Varietät: Caturra, Catuai, Typica, Bourbon

Anbauregion: Nahuaterique, Marcala, Honduras

Anbauhöhe: 1.200 – 1.700m



Geschmacksnoten: Honig, Karamell, Schokolade



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19,4g

Espressovolumen: 34ml

Bezugszeit: 33sek