

Unser Espresso heute:



Peru **Nyström (Bio)**

In Nordperu, nahe an der Grenze zu Ecuador, wird dieser Arabica Kaffee angebaut und gewaschen aufbereitet. Durch das Entpulpen, Fermentieren und gleichmäßige Trocknen entsteht ein klar erkennbarer Charakter, welcher für die Region typisch ist: schokoladiger, vollmundiger Körper und ganz viel Süße, die an reife, rote Früchte erinnert.

Dieser Kaffee stammt von der Cenfrocafe Kooperative, welche in der Region Maßstäbe hinsichtlich Qualität und nachhaltigem, biologischen Anbau setzt.

Der Kaffee

Rösterei: Holm Kaffee, Frechen (Köln)

Bohnen: 100% Coffea Arabica

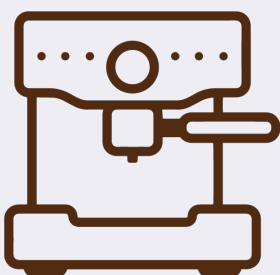
Varietät: Bourbon, Caturra, Typica

Anbauregion: Jaén / San Ignacio, Cajamarca, Peru

Anbauhöhe: 1.700m

Verarbeitung: washed

Geschmacksnoten: Rote Früchte, Kakao, Honig



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18g

Espressovolumen: 45ml

Bezugszeit: 31-34sek