

Unser Espresso heute:



Peru **Pachamama (Bio)**

Der Anbau dieses Kaffees ist Teil des sogenannten „PachaMama“-Projektes, dessen Ziel es ist, die Asociación der Kleinbauern um das Dorf Miguel Grau ideell und finanziell zu fördern. Es soll geholfen werden, nachhaltige, effektivere und demokratischere Farmen aufzubauen. Der Rohkaffee wird fair gehandelt, stammt aus biologisch-organischem Anbau, wird von Hand geerntet und schonend auf natürliche Weise aufbereitet. Durch die Maßnahmen sollen kleinbäuerlichen Strukturen entstehen und eine weitere Landflucht in die Slums der Großstädte verhindert werden.

Der Kaffee

Rösterei: Schön Kaffee, Burgebrach

Bohnen: 100% Coffea Arabica

Varietät: Caturra, Catuai

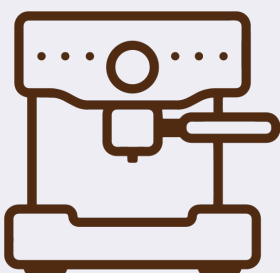
Anbauregion: Miguel Grau, Peru

Anbauhöhe: 1.320-1.720m

Verarbeitung: Fully washed



Geschmacksnoten: Zartbitterschokolade, Mandel, Trockenfrüchte



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18g

Espressovolumen: 36ml

Bezugszeit: 27-29sek