

# Unser Espresso heute:



## Kolumbien Pasto Sede

Die Varietäten (Castillo, Caturra, Colombia) dieses Kaffees wurden an den steilen Ausläufern des Vulkans Galeras (Region Nariño) geerntet. Das Gebiet liegt in Äquatornähe und erfährt dadurch viele Sonnenstunden und warme Abende. Da die Landschaft die Wärme um die Kaffeeplantagen herum einschließt, führt das zu einer Art „Bruteffekt“, der die Bäume während der kühlen Nächte schützt. Im Ergebnis wachsen die Bäume hier langsamer, und wenn ihre Kirschen reif sind, haben sie eine kräftige Süße und eine angenehme Säure, die für diese Mischung charakteristisch sind.

### Der Kaffee

**Rösterei:** Five Elephant, Berlin

**Bohnen:** 100% Coffea Arabica

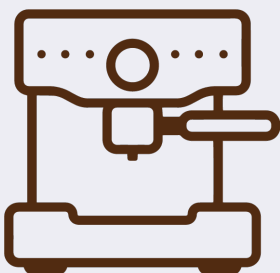
**Varietät:** Castillo, Caturra, Colombia

**Anbauregion:** Pasto, Region Nariño, Kolumbien

**Anbauhöhe:** 1.850-2.000m

**Verarbeitung:** 15-20 Std. fermentiert, 10-15 Tage getrocknet

**Geschmacksnoten:** Zartbitterschokolade, schw. Tee, süße Zitrone



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 18g

**Espressovolumen:** 36ml

**Bezugszeit:** 27sek