

Tagesangebot - Espresso:



Kolumbien - Wild At Heart

Der Kaffee ist ein Blend aus den Varietäten Castillo und Colombia, angebaut in Palermo in Huila, Kolumbien. Die Bohnen kommen von verschiedenen Kleinstfarmern zusammen. Die Bohnen werden gewaschen und danach traditionell fermentiert, die Kaffeekirschen werden 12-18 Stunden fermentiert, danach weitere 24-50 Stunden in einem geschlossenen Tank.

Nachdem die Bohnen vom Fruchtfleisch getrennt wurden, werden sie mechanisch getrocknet, was bedeutet, dass die Bohnen sehr gleichmäßig getrocknet werden.

Der Kaffee

Rösterei: 19grams, Berlin

Bohnen: 100% Coffea Arabica

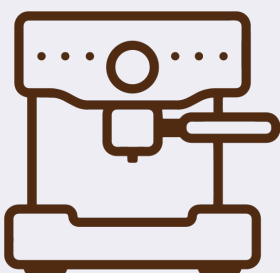
Varietät: Castillo, Colombia

Anbauregion: Palermo, Huila, Kolumbien

Anbauhöhe: 1.600 - 2.000m



Geschmacksnoten: Karamell, Schokolade und Erbeeren



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18,5g

Espressovolumen: 38ml

Bezugszeit: 31sek