

Tagesangebot - Espresso:



ZeZe Cruz - Brasilien

Der ZeZe Cruz ist ein typisch brasilianischer Kaffee, mit angenehmen Schokoladen-Nuss-Noten.

Die Sítio Grande Catalao, auf der er angebaut wurde, liegt ca. 7 km von der Ortschaft Petúnia entfernt, einer hügeligen Region auf 900 – 1.300 m, wo sich vor allem familiengeführte Farmen und Kleinbetriebe finden, deren Kaffeeplantagen ein hohes Qualitätspotential aufweisen. Dazu gehören auch die acht Hektar umfassende Sítio Catalao, die von ZeZe Cruz und seiner Familie geführt wird.

Der Kaffee

Rösterei: Mókuska, Stuttgart

Bohnen: 100% Arabica

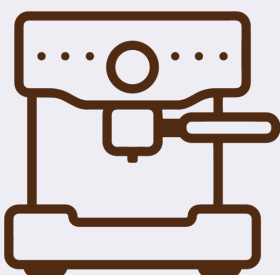
Varietät: Gelber und Roter Catuai

Anbauregion: Brasilien, Minas Gerais

Anbauhöhe: 1.150m



Aroma: Milkschokolade, Mandel, Sauerkirsche



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 38ml

Bezugszeit: 29sek

