



## Kaffeeexpertise

### FLORE: MILD

Land: Guatemala

15°51`52.52" N 91°19`24.66" W

Kaffee aus Guatemala hat den Ruf, einer der besten der Welt zu sein. Heute wird Kaffee größtenteils im Süden des Landes angebaut, wo die Berghänge der Sierra Madre mit ihren fruchtbaren Böden ideale Voraussetzungen bieten.

Ein reiches Aroma und viel Körper zeichnen diesen oft exquisiten Kaffee aus. Die harmonische Milde mit leichten Säurespitzen macht ihn sehr angenehm und bekömmlich.

Durch den Anbau der Bohne auf ausgewählten Regionen in Guatemala die alle oberhalb von 1.200 - 1.400 Meter über dem Meeresspiegel liegen, ist eine Konstanz der Qualität sichergestellt.

Volles Aroma · blumige Frucht · harmonisch · süßliche Nuancen. Der Bourbon aus Guatemala. Der Kaffee überzeugt durch seine angenehme Säure.

Sein guter Körper ermöglicht einen ausgewogenen Genuss mit duftigem Aroma.

**Sortenrein:** 100%

**Kaffeepflanze:** Arabica

**Röstung:** Mittel

**Geschmack:** blumig, frische Beeren

**Körper:** zarte Fülle, elegant mit seidigem Abgang

**Zubereitung:** French Press, Filterkaffee und Siebträger

**Besonders geeignet für:** Genießer von leichten Kaffees  
Magenfreundlich!

