



Kaffeeexpertise

JUNGE: INTENSIV

Land: Indien, Ruanda

Hochwertige Edel- Arabica und gewaschene Robustabohnen werden besonders behutsam geröstet und anschließend vereint. Junge heißt so, weil bei diesem Kaffee ausschließlich Kaffeekirschen von jungen Pflanzen von Hand gepflückt und verlesen werden. Der Unterschied zu älteren Pflanzen findet sich in der Kraft und der Saftigkeit der Kaffeekirschen. Sie werden im Schnitt ein wenig größer als Rohbohnen von älteren Kaffeepflanzen.

Unsere exklusive Mischung aus Arabica und gewaschenen Robusta Bohnen präsentiert sich mit haselnussbrauner Farbe. Junge hat ein angenehm intensives und kräftiges Aroma und enthält warme Gewürznoten mit Anklängen an Ingwer, schmeckt nach viel Körper und gibt eine ausgezeichnete stabile Crema. Wichtig für empfindliche Mägen: die feine, milde Säure ist alles andere als aggressiv und damit sehr bekömmlich.

Der Kaffee eignet sich hervorragend für die Zubereitung in der Mokkakanne (Percolator), kommt aber auch in Espressoautomaten und besonders im Siebträger optimal zur Geltung.

Sortenrein: Blend

Kaffeepflanze: Arabica, Robusta

Röstung: Mittel bis Dunkel

Geschmack: Paranuss, Muskat und leichte Lakritzaromen

Körper: dickflüssig schmelzend, samtig

Zubereitung: alle gängigen Vollautomaten und Siebträgermaschinen und fein gemahlen im Percolator

Besonders geeignet für: Espresso, Ristretto, alle Milchmixgetränke

