



Kaffeeexpertise



DE-039-ÖKO-KONTROLLSTELLE

MALTE: BIO MEDIUM

Land: Dominikanische Republik

GEO: 19°03`13.47" N 70°53`46.08 W

Der Kaffee von den höchsten Plantagen des Monte Alto in Jarabacoa, 800-1500 Meter über dem Meeresspiegel, der durch sein Programm zur Wiederaufforstung auch zum Erhalt des Regenwaldes beiträgt. Es werden nur Handgepflückte, vollreife Kirschen verarbeitet die gewaschen werden um anschließend in der Sonne der Dominikanische Republik zu trocknen. Genuss aus der Karibik.

Seine einzigartige Frische ist überzeugend, wobei er trotzdem angenehm rund bleibt und einen Hauch von Schokolade erkennen lässt.

Sortenrein: 100%

Kaffeepflanze: Arabica

Röstung: mittel

Geschmack: weiche Fülle, süßliches Aroma, Mandel-Note, feine Säure, ausgewogen

Körper: einzigartige Frische, angenehm rund

Zubereitung: alle gängigen Vollautomaten und Siebträger und besonders gemahlen für Filterkaffee.

Besonders geeignet für: Langen Kaffee und gemahlen als Filterkaffee

WILDE
KRÄFTIG
BIO
○

MALTE
MEDIUM
BIO
○

ZENTE
WÜRZIG
BIO
◊

AROME
REIF
}

MOONE
RUND
☽

FLORE
MILD
☼

KREME
CREMIG
☺