



## Kaffeeexpertise



DE-039-ÖKO-KONTROLLSTELLE

### **WILDE: BIO KRÄFTIG**

Land: Äthiopien

GEO: 15°17`51.48" N 39°32`35.31 E

Der Anbau dieses feinen Hochland-Arabica ist für viele Bauern die einzige Einnahmequelle. Durch unsere persönliche Beziehung zu den Kaffeebauern wird ein fairer Handel gewährleistet.

Ein Großteil der vollreifen Kaffeekirschen wird auf Natur-Plantagen wild wachsend im Urwald geerntet. Dadurch ist er ein klassischer Bio-Kaffee, der ohne jegliche chemische Düngemittel auskommt.

Liebhaber schätzen seine leichte Schärfe die ein wenig an Wein erinnert und seinen glatten, starken und würzigen Geschmack. Dabei ist der Kaffee säurearm - also sehr magenfreundlich!

Erdige Kakao-Töne transportieren den Geschmack von süßen und Weinigen Beeren.

In 1600m wild gewachsener Hochlandkaffee aus einer Region, in der immer noch drei Mal täglich die traditionelle Kaffeezeremonie abgehalten wird.

**Sortenrein:** 100%

**Kaffeepflanze:** Arabica

**Röstung:** Dunkel

**Geschmack:** Kakao, Beeren und getrocknete Frucht

**Körper:** volle Würze, kräftig, säurearm

**Zubereitung:** Geeignet für Vollautomaten und Siebträgermaschinen

**Besonders geeignet für:** Mocca, Espresso und Kaffeespezialitäten mit und ohne Milch

**WILDE** BIO  
KRÄFTIG  
○

**MALTE** BIO  
MEDIUM  
○

**ZENTE** BIO  
WÜRZIG  
○

**AROME**  
REIF  
}

**MOONE**  
RUND  
○

**FLORE**  
MILD  
○

**KREME**  
CREMIG  
○