



GUATEMALA



ERHÄLTlich ALS:
250 g Bohnen

ZUSAMMENSETZUNG 100% Arabica

HERKUNFT Guatemala

UNTERREGION Baja Verapaz

VERARBEITUNGSMETHODE Gewaschen

SORTEN Catuai, Sarchimore

HERSTELLER Kleine Erzeuger aus Baja Verapaz

DUFTNOTEN Amarena-Kirschen, Cashewnüsse, Kastanienhonig

CREMA ●●●●○

KÖRPER ●●●●○

FRUCHTIG ●●●●○

GERÖSTET ●●●●○

EMPFOHLEN FÜR Moka und Espresso

PRODUKTION

Ein Kaffee, der in großen Höhen zwischen 1.200 und 1.800 Metern in einem einzigartigen Mikroklima angebaut wird und dadurch ein komplexes und ausgewogenes Aromaprofil entwickelt.

Die Produktion wird von kleinen lokalen Kaffeebauern betrieben, deren Plantagen auf kalkreichen Böden liegen. Diese besonderen Bodenverhältnisse verleihen dem Kaffee seinen unverwechselbaren Charakter, mit einer bemerkenswerten Klarheit in der Tasse und einer feinen mineralischen Süße.