

Süß mit leichter Säure und einem Hauch Karamell

- KOMPOSITION: 100% Arabica
- REGION: Zentral-Süd Amerika
- CHARAKTERISTIK:
 - Röstung: mittel
 - Aroma: angenehm; gebacken mit einer Karamell Note
 - Crema: nussfarben; 2-4mm dick; ausgewogene Textur
 - Körper: ausbalancierte Säure, rund medium;
 - Geschmack: süß
 - Säure: angenehm

SENSORY PROFILE
ROASTING
INTENSITY
ORIGIN BRAZIL, PERU



■ SENSORISCHES PROFIL

100% Arabica Kaffeebohnen, von unseren Experten ausgewählt im Ursprungsland. Das Resultat ist eine perfekte Kombination aus Süße und angenehmer Säure. Das Aroma erinnert an eine leichte Karamell Note und Frisch gebackenen Brot.

- FORMAT: 250g und 1kg

- EAN Code 250g: 5513282381
- EAN Code 1kg: 5513282391