



0,5kg
SPEZ304B

Kaffee »COOPCHEBI« (Arabica)

Piantagioni del Caffè

100 % Arabica aus Peru. Gewaschene Qualität. Aus zertifiziert biologischem Anbau auf der Kooperative Coopchebi. Sie wurde schon 1942 gegründet und sichert heute über 150 Kaffeebauern in 19 Gemeinden die Existenz. Ein im Kaffee-Anbau eher visionärer Betrieb, denn viele der Bauern bewirtschaften ihre Kaffee-Bäume nach den Bird-Friendly-Protokollen. Ihre Bäume stehen auf 1500 bis 1800 m Höhe in einer Umgebung großer biologischer Diversität, die Früchte werden von Hand geerntet und in der historischen Anlage der Peruvian Corporation, einer weiteren Genossenschaft, weiterverarbeitet.

Piantagioni COOPCHEBI-Kaffee bietet intensive Schokoladen- und Mandelnoten mit deutlich floralem Nachgeschmack und einer angenehm intensiven Süße, wie sie nur feinste Arabica-Kaffees liefern. Hier sind es vier verschiedene Varietäten, die genetische Vielfalt in das »reinsortige Blend« bringen (Catimor, Catuai, Caturra und Bourbon). Ein rarer Speciality Coffee, den man am besten zum Frühstück oder nach einer opulenten Mahlzeit genießt. Harmoniert perfekt mit Milch und eignet sich deshalb besonders für Cappuccino, in dem der Kaffee eine tragende Rolle spielen soll. Am besten aus der Siebträgermaschine, der italienischen Cafetière oder dem Pressofiltro. Da sollte der Mahlgrad dann aber nach Geschmack angepaßt werden.



www.weinhalle.de