



0,5kg
SPEZ304B

Kaffee »COOPCHEBI«

Piantagioni del Caffé

100 % Arabica aus Peru. Von der biologisch zertifizierten Kooperative Coopchebi, die, schon 1942 gegründet, heute über 150 Kaffeebauern in 19 Gemeinden die Existenz sichert. Sie bauen ihren Kaffee nach den Bird-Friendly-Protokollen im Schatten des Unterholzes an, sie werden von Hand geerntet und in der historischen Anlage der Peruvian Corporation, einer weiteren Genossenschaft, weiterverarbeitet.

COOPCHEBI-Kaffee bietet intensive Schokoladen- und Mandelnoten mit floralem Nachgeschmack und angenehm intensiver Süße, wie sie nur feinste Arabica zu liefern vermag. Diesen Spitzen-Kaffee genießt man am besten zum Frühstück oder nach einer opulenten Mahlzeit. Harmoniert perfekt mit Milch und eignet sich besonders für Cappuccino. Am besten aus der Siebträgermaschine, der italienischen Cafetiere oder dem Pressofilter. Da sollte der Mahlgrad dann aber nach Geschmack angepaßt werden.



www.weinhalle.de