



1kg
SPEZ303

Kaffee BLEND 78/22 (Arabica & Robusta) Piantagioni del Caffè

Die klassische Espresso-Mischung: Arabica (78%) und Robusta (22%). Hier von vier Plantagen, den Fazenden Samambaia und Campo Alegre aus Brasilien, die ungewaschene, sonnengetrocknete Arabica beisteuern, und aus Indien den bekannten Plantagen Balehonnur und Raigode, von denen die Robustas kommen.

Kaffeeröstereien gibt es inzwischen wie Sand am Meer. Die meisten kaufen ihre Kaffees über Agenten oder Händler per Telefon. Piantagioni kauft seit 1994 ausschließlich vor Ort auf den Plantagen und hat deshalb nicht nur Zugriff auf besondere Rohstoff-Qualitäten, sondern auch ein Know-How, das im Zusammenspiel mit einer Röstqualität, die den Unterschied macht, kaum zu schlagen ist. Das macht sich in einem »Alltags-Kaffee« wie diesem besonders bemerkbar: 78/22 ist ein aromatisch intensiver und körperreicher, »full french« gerösteter Kaffee, der sich als Espresso voll entfaltet. Kraftvoll im Geschmack, wie man es von einem guten Espresso erwartet, mit Anklängen an Vanille im Duft, milder Säure und reintönig langem Nachgeschmack. Weich und warm mit würzigen Obernoten, kraftvoll, aber weder aggressiv noch sauer. Eignet sich hervorragend zum Lungo, gelingt in der Siebträgermaschine am besten, nimmt die Zubereitung in der Caffettiera aber nicht übel. In Cappuccino und Caffè Latte setzt er kraftvolle Akzente, am Morgen weckt er die Geister und als kleiner Schuß nach dem Mittagessen ist er die pure Freude.



www.weinhalle.de