



Direktimport und Export
von Spezialitätenkaffee

***Tolima Blend
Projekt-Kaffee
Micro Lot***

Colombia Rohkaffee 020

4 Sack

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Produkt | Arabica Rohkaffee |
| Herkunft | Tolima |
| Finca / Bauer | Verschiedene |
| Sorte / Varietät | Varietät Colombia, Castillo, Caturro |
| Anbauhöhe | 1750 – 1800 Meter |
| Ernte / Erntezeit | von Hand / 2018 |
| Prozess | gewaschen |
| Trocknung / Fermentierung | Sonne / 24 Stunden |
| Anbau Umgebung | Kaffeeplantagen / Mischkultur |
| Farbe | Grün |
| Verpackung | 70 Kg GrainPro |
| Bohne | EP > |
| | |
| Aroma | fruchtig, süss |
| Geschmack | fruchtig, blumig, Panela |
| Nachgeschmack | Blumig |
| Säure | Leicht |
| Körper | Medium |
| Tasse / Balance | Balance gleichbleibend stabil |
| SCAA / Q - Grader | 83 Punkte / Yhon Fredy Soto Yepes |

Zu dem Kaffee können wir Ihnen die Geschichte des Bauern / Finca und Fotos zur Verfügung stellen.

