



ÜBER DIESEN KAFFEE

"Unser Kaffee wurzelt in traditionellen und naturschonenden Anbaupraktiken, wo jede Aktivität auf den Feldern die Weisheit unserer Vorfahren widerspiegelt und ein Erbe für zukünftige Generationen von Kaffeebauern bewahrt.

Als Familienunternehmen kultivieren wir mit Stolz eine Vielfalt an Varietäten, jede mit einzigartigen Eigenschaften und reichen, angenehmen Tassenprofilen.

Eines der markantesten Merkmale dieser Mischung ist ihr zartes Aroma und ihre Süße, das Ergebnis einer sorgfältigen Kombination dreier außergewöhnlicher Varietäten: Caturra, Typica und Pink Bourbon.

* Der Caturra bringt eine ausgewogene Süße und einen mittleren Körper mit, was eine solide und gleichmäßige Basis bietet.

* Der Typica fügt Eleganz, eine lebendige Säure und florale Noten hinzu, die die aromatische Komplexität bereichern.

Plantage	La Manoa
Produzent	Jose Edwin Barzon
Arten	Arabica
Varietäten	Caturra, Typica, Pink Bourbon
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1780-2100
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

