



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird von Angel Reyes produziert, einem Agronomen von Beruf und aus einer Kaffeebauernfamilie stammend. Die Sidra-Varietät, die er auf seiner Finca Agroloja anbaut, entstand in Ecuador. Bekannt für ihre Zerbrechlichkeit und ihr großes Tassenpotenzial, findet man sie heute auf zahlreichen Wettbewerbstischen.

Was ist das Besondere an diesem Honey-Verfahren mit doppelter Fermentation, das von Angel Reyes entwickelt und „honey brillante“ genannt wurde? Es umfasst eine erste Phase von 72 Stunden Fermentation der ganzen KaffEEKirschen in hermetischen Tanks, bevor der Kaffee entpulpt und für 25 Tage auf erhöhten Betten getrocknet wird.

Plantage	Finca Agroloja
Produzent	Angel Reyes
Arten	Arabica
Varietäten	Sidra
Verfahren	Doppelfermentation
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1500 - 1850
Ernte	Mai - Oktober
Art der Ernte	Manuell

