



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Natural Pineapple ist ein naturbelassener Kaffee aus El Salvador, bekannt für seine hohe Tassenreinheit, seine Süße, Ausgewogenheit und sein zugängliches Profil.

Sein Name entstand ganz natürlich: Während mehrerer Cupping-Sessions stellten unsere Q Grader und Direkthandels-Partner immer wieder Ananasaromen fest — oder piña auf Spanisch. Die Assoziation drängte sich auf... und der Name blieb.

Für dieses Verfahren werden die Kaffees lange im Schatten getrocknet. Mauricio hat diese "Rezeptur" entwickelt, um das tropische Profil eines Kaffees zu verstärken.

Dieser Kaffee trocknet also im Schatten, auf erhöhten Trockenbetten, 25 Tage lang, während ein traditioneller Natural-Kaffee zwischen 10 und 15 Tagen trocknet. Es ist diese längere Trocknungszeit, die diesem Kaffee diese Ananasnoten verleiht.

Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot, Gelber Bourbon, Caturra rot
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1550
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

