



ÜBER DIESEN KAFFEE

Tostón ist eine Mischung aus Kaffees von Farmen in der Region Dipilto, Nicaragua. Es handelt sich um einen Natural-Kaffee, der aus einer Mischung von 70 % Caturra und 30 % anderer Varietäten wie Maracaturra, Maragogype, Marsellesa und Catuai hergestellt wird. Der Kaffee ist nach einem typisch nicaraguanischen Gericht aus Kochbananen, genannt Tostón, benannt – ein herzhaftes und ausgewogenes Gericht, genau wie dieser Kaffee, der eine ausgezeichnete Basis für eine Mischung bildet.

Der Tostón-Kaffee wurde mit dem Ziel entwickelt, eine angenehme, solide und homogene Tasse zu bieten. Die hohe Höhenlage der Region Dipilto verleiht dem Kaffee zudem einen komplexen und spritzigen Charakter. Es ist ein runder und sehr ausgewogener Kaffee. Voller Körper und schokoladige Noten im Espresso, erinnert er bei der Filterzubereitung an Karamell und Schokolade.

Produzent	Olman Valladarez
Arten	Arabica
Varietäten	Maragogype, Maracaturra, Caturra rot
Verfahren	Natural
Trocknen	35 Tage trockenbetten
Höhe	1200 - 1500
Ernte	Februar - April
Art der Ernte	Manuell

