



ÜBER DIESEN KAFFEE

Tostón ist eine Mischung, die aus Kaffees von Farmen in der Region Dipilto, Nicaragua, kreiert wurde. Es handelt sich um einen gewaschenen Kaffee, der aus einer Assemblage von 70 % Caturra und 30 % anderer Varietäten wie Maracaturra, Maragogype, Marsellesa und Catuai hergestellt wird. Der Kaffee verdankt seinen Namen einem typisch nicaraguanischen Gericht auf Kochbananenbasis, genannt Tostón, 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 Lage der Region Dipilto verleiht dem Kaffee zudem einen komplexen und säuerlichen Charakter. Es ist ein runder und sehr ausgewogener Kaffee. Voller Körper und schokoladige Noten im Espresso, erinnert er an Karamell und Schokolade bei der Filterzubereitung.

Um die Entwicklung verschiedener Verarbeitungsmethoden auf derselben Farm zu ermöglichen, wird dieser Kaffee in drei Verfahren angeboten: gewaschen (fully washed), Red Honey und Natural.

Produzent	Olman Valladarez
Arten	Arabica
Varietäten	Maragogype, Maracaturra, Caturra rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	12 Tage patios
Höhe	1200 - 1500
Ernte	Februar - April
Art der Ernte	Manuell

