



ÜBER DIESEN KAFFEE

Tostón ist eine Mischung aus Kaffees von Farmen in der Region Dipilto, Nicaragua. Es handelt sich um einen Red Honey Kaffee, der aus einer Assemblage 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 Lage der Region Dipilto verleiht dem Kaffee zudem einen komplexen und säuerlichen Charakter. Es ist ein runder und sehr ausgewogener Kaffee. Vollmundig und mit schokoladigen Noten im Espresso, erinnert er im Filterkaffee an Karamell und Schokolade.

Produzent	Olman Valladarez
Arten	Arabica
Varietäten	Caturra rot, Maragogype, Maracaturra
Verfahren	Roter Honey
Trocknen	30 Tage trockenbetten
Höhe	1200 - 1500
Ernte	Dezember - April
Art der Ernte	Manuell

