SANTA ISABEL

Guatemala • Fraijanes • Santa Rosa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Alle auf der Finca Santa Isabel produzierten Kaffees werden im dichten Schatten eines streng geschützten Ökosystems angebaut. Geleitet von seinen Umweltschutzprinzipien begann Alex, biodynamische Praktiken zu erforschen, um die Gesundheit und Qualität seiner Kaffees zu verbessern.

Das Ergebnis ist eine Cascara von ausgezeichneter Qualität, bio-zertifiziert. Die Cascara wird während des Entpulpen gewonnen und anschließend auf afrikanischen Betten getrocknet.

Sterilisiert im November 2024, ist es vorzuziehen, sie innerhalb von 18 Monaten, d.h. bis Mai 2026, zu konsumieren.

Wie bereitet man einen Cascara-Aufguss zu?

* Für einen heißen Aufguss in einer French Press (Stempelkanne) verwenden Sie ein Verhältnis von 1/35 (z.B. 14g Cascara auf 500ml) und Wasser bei 95°C. Nach 4 Minuten umrühren, nach 7 Minuten Ziehzeit servieren.

Plantage	**Santa Isabel**
Produzent	**Alex Keller**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**1200 - 1400**
Ernte	**Oktober - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE