



KLEINBAUERN KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [INA]

100% RÜCKVERFOLGBAR

GPS -8.11920, 113.88479

INDONESIA JAVA TUGUSARI / ROBUSTA / 15+ /
WET PROCESS / JEMBER / HIGHLAND OF RAUNG
MOUNTAIN / 400 TO 800 MASL / VOLCANIC SOIL
/ 18 TO 28 °C / HANDPICKING



Jakarta



INDONESIA

JAVA TUGUSARI

ist ein exquisiter Kaffee aus Jember in Ostjava, Indonesien. Dieser Kaffee wird von Kleinbauern nach traditionellen Anbaumethoden, kombiniert mit modernen Nassverarbeitungsmethoden, angebaut. So entwickelt der Kaffee ein unvergleichliches Aroma mit Geschmacksnoten von Erdnüssen und Caramel.



Herkunftsland

Ort

Farm

Durchschnittshöhe

Topographie

Bodenbeschaffenheit

Temperatur

Niederschlag

Besonderes

Indonesien

Java, Jember

Robusta Tugusari

400 bis 800 m ü. M.

Hochland des Raung Mountain

Vulkanerde

18 bis 28 °C

ca. 2500 mm pro Jahr

In Jember hat der Kaffeeanbau eine tief verwurzelte kulturelle Bedeutung. Viele Familien in der Region leben seit Generationen vom Kaffeeanbau und sind stolz auf die Qualität ihres Produkts.



Botanische Art

Erntemethode

Erntezeit

Bohnengröße

Aufbereitungsart

Sackgröße

Robusta

Handlese

Mai bis August

15+

Nassverarbeitungsmethode

60 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- Bialetti-Kocher
- Espressomaschine
- Vollautomat
- French Press
- Filterkaffee



Degustationsnotizen

Erdnuss, Caramel, wuchtiges Mundgefühl, leicht fruchtig und süß

