



**BLASERCAFÉ**

1922

**KLEINBAUERN KAFFEE**

*Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar*

# TERROIR [INA]

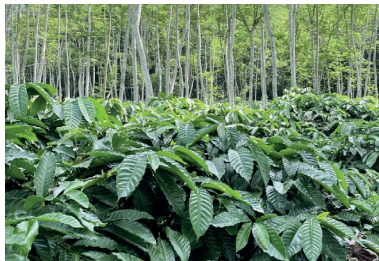
**100% RÜCKVERFOLGBAR**

**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

