



**BLASERCAFÉ**

1922

**COOPERATIVA KAFFEE**

*Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar*

# TERROIR [JAM]

**100 % RÜCKVERFOLGBAR**

**GPS 18.11427, -76.65699**

**JAMAICA BLUE MOUNTAIN / ARABICA TYPICA**  
/ FULLY WASHED / BEAN SIZE 17 - 18 / BLUE  
MOUNTAIN REGION / HILLY, LIGHT MOUN-  
TAINEOUS / 940 TO 1'120 MASL / FERTILE,  
ACIDIC SOIL / AVERAGE TEMP. 19-25 °C /  
HANDPICKING



# JAMAICA BLUE MOUNTAIN

In den Bergen des Blue Mountain in Jamaika wächst einer der bekanntesten und luxuriösesten Kaffees der Welt. Die hohe Feuchtigkeit, die Bodenbedingungen im Zusammenspiel mit der strengen Qualitätskontrolle des Coffee Industry Board of Jamaica, garantieren einen unglaublich balancierten Kaffee mit Aromen von rotem Apfel, Karamell, Schokolade, Mandel und frischem Rahm.



Herkunftsland  
Ort  
Kooperative  
Durchschnittshöhe  
Topographie  
Bodenbeschaffenheit  
Niederschlag  
Besonderes

Jamaika  
Blue Mountain region  
Wallenford Estate  
940 - 1'120 m ü. M.  
hügelig, leicht bergig  
fruchtbarer, saurer Boden  
ca. 2300 mm pro Jahr  
Der Jamaica Blue Mountain Kaffee wächst in den Bergen von Jamaika. Er wird in Holzfässern gelagert und besticht durch seine Eleganz und unübertroffene Ausgewogenheit.



Botanische Art  
Botanische Unterart  
Erntemethode  
Erntezeit

Arabica  
Typica  
Handlese  
Erste lese September bis Januar /  
Zweite lese Februar bis Juni  
ab December  
17-18  
fully washed  
Holzfässer 30 kg

Exportzeit  
Bohnengrösse  
Aufbereitungsart  
Sackgrösse

## Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



## Degustationsnotizen

Caramel, dunkle Schokolade, roter Apfel, Mandel, frischer Rahm, gut ausbalanciert, seidig und cremig

