



BLASERCAFÉ

1922

Single Origin KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

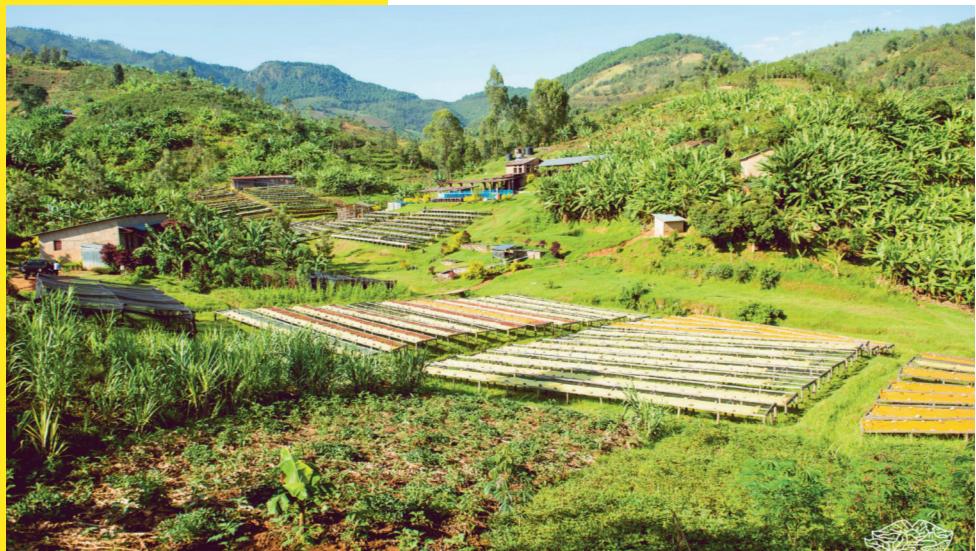
TERROIR [RWA]

100% RÜCKVERFOLGBAR

GPS -2.168427, 29.224607



**RWANDA KAMAJUMBA / RED BOURBON /
FULLY WASHED / 16 TO 17 / LAKE KIVU / HILLIUS /
1550 TO 1700 MASL / VOLCANIC SOIL /
15 TO 26 °C / SELECTIVE HANDPICKING**



RWANDA KAMAJUMBA

Dieser Kaffee wächst auf der Halbinsel am Ufer des Sees Kivu. Durch die Vulkanerde und die Sorgfalt bei der Handlese entstehen wunderbare Aromenoten von Caramel, Marzipan, Heidelbeeren und dunkler Schokolade.



Herkunftsland

Ort

Farm

Durchschnittshöhe

Topographie

Bodenbeschaffenheit

Temperatur

Niederschlag

Besonderes

Ruanda

Lake Kivu

Kamajumba

1550 bis 1700 m ü. M.

hügelig

Vulkanerde

15 bis 26 °C

1170 mm pro Jahr

Die Kamajumba-Farm befindet sich im Besitz von Frauen, die auf ihrer etwa 50 Hektar grossen Kaffeefarm am Ufer des Kivu-Sees mehr als 90'000 Kaffeepflanzen bewirtschaften.



Botanische Art

Botanische Unterart

Erntemethode

Bohnengrösse

Aufbereitungsart

Sackgrösse

Arabica

Red Bourbon

selektive Handlese

16 bis 17

fully washed, sun-dried

60 kg



Zubereitung

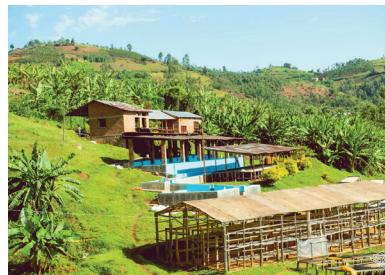
Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



Degustationsnotizen

Marzipan, Heidelbeere, Caramel, und dunkle Schokolade. Süß, leicht bitter cremig und voll.



Washing Station at Jarama