



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 / HIL-
LIOUS / 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 Kaffeeplantage am Ufer des Kivu-Sees mehr als 90'000 Kaffeebäume 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