



SINGLE ESTATE KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

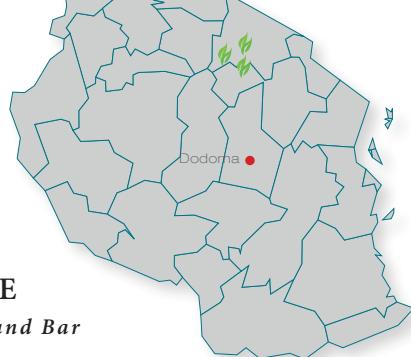
TERROIR [TZA]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS -3.362206, 35.497667



TANZANIA TEMBO TEMBO COFFEE ESTATE
/ ARABICA KENT PEABERRY / PULPED-NATURAL (HONEY) / 9-11 / NGORONGORO (MT. OLDEANI) / VOLCANIC SLOPE IN HIGHLAND /
1900MASL/VOLCANICSOIL/16°C/SELECTIVE HANDPICKING



TANZANIA TEMBO TEMBO

Estate liegt im Hang des Ngorongoro Vulkans, welcher durch einen eingestürzten Krater und dessen nährstoffreichen Boden viele verschiedene Tiere beheimatet; darunter Löwen, Giraffen, Nashörner und Elefanten. Der Boden ist ideal für den Anbau von Kaffee. Die Schweizer Familie, welche 2010 die Kaffeplantage übernommen hat, richtete eigens Tierkorridore ein, damit die Tiere ungestört die Plantage durchqueren können.



Herkunftsland
Ort
Kooperative
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Tansania
Ngorongoro (Mt. Oldeani)
Tembo Tembo
1900 m ü. M.
vulkanischer Hang im Hochland
vulkanischer Boden
16 °C
ca. 1200 mm pro Jahr
Beim Anbau des Kaffees wird besonders Wert darauf gelegt, dass keine Herbizide, Fungizide und Insektizide zum Einsatz kommen. Zudem werden die Kaffeebohnen handverlesen, um die beste Qualität zu garantieren.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengröße
Aufbereitungsart
Sackgröße

Arabica
Kent / Peaberry
selektive Handlese
Juli bis Oktober
Oktober bis Dezember
9-11
pulped-natural (honey)
60 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



Degustationsnotizen

Grapefruit, Schokolade, Walnuss, wuchtig, cremiges Mundgefühl, kräftige Säure, viel Süsse



Besitzerin Caroline Bordier mit einer Mitarbeiterin auf der Kaffeplantage Tembo Tembo