

Peru Hg Grade 1, max 15 def.

Der schattengewachsene Kaffee gedeiht in den Höhen von Peru, wodurch eine dichtere Bohne heranwächst. Dank des langsamen Reifungsprozesses und der dichten Bohne wird eine komplexe Tassencharakteristik erreicht. Die Kaffeefarmer verzichten auf den Einsatz von Pestiziden und Düngemittel und verwenden stattdessen nur natürlichen Kompost, wodurch Sie die nicht einfach zu erfüllenden Bio-Richtlinien abdecken und das Bio-Siegel mit Stolz auf den Kaffeesack drucken.

Der Peru washed hg grade 1 organic ist sehr balanciert, hat ein fruchtiges Aroma mit süßen Noten und einen vollen, cremigen Körper.

Haupt-Erntezeit

April-August

Aufbereitung

Washed

Aroma

Leichtes fruchtiges Aroma mit Noten von Zitrus- und Tropenfrüchten

Body

Guter, cremiger Körper

Säure

Zitronensäure