

Espresso Afrika



MISCHUNG
ÄTHIOPIEN & TANSANIA



Kaffee-Ernte
bei der Kooperative
OCFCU, Äthiopien*

ESPRESSO AFRIKA | BIO-MISCHUNG

**Bio-Arabica und Bio-Robusta
komplex mit schöner Crema
würzig und vollmundig, sanfte Säure**

Die Bohnen für diese espressokomposition
stammen von Kleinbauernfamilien
unter anderem aus der äthiopischen
Bergregenwaldregion Oromia.

Faszinierend vielschichtig:
Im Espresso Afrika treffen die Kräfte Äthiopiens
und Tansanias aufeinander, ebenso wie die Aromen
von Arabica- & Robusta-Bohnen.
Das Ergebnis ist sensationell – ein Espresso der von
der Schönheit seines Kontinents „erzählt“.

Schonende Langzeitröstung von ca. 19 Minuten

STÄRKE ● ● ● ● ○	
*ANBAUHÖHE 1.500 - 2.000 m	
ZUBEREITUNG 	fair+ bio

ganze Bohnen
Artikel: ET1-13-204

