

# 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   	<b>fair+ bio</b>

ganze Bohnen  
Artikel: ET1-13-202

