

GUATEMALA ASOBAGRI ØKOLOGISK FAIRTRADE #50130



Artikel	50130, 4 poser á 1.000 gram pr. kolli
Smag	En blød, rund og sød økologisk kaffe. Smager du godt efter, kan du måske fange et strejf af chokolade og mørke bær.
Certificering	Økologisk & Fairtrade
Kaffetype	Hele friskristede bønner
Risteprofil	Fyldighed 4/5 Syrlighed 3/5 Ristning 4/5
Oprindelse	Huehuetenango i Guatemala
Sort	100% Arabica kaffe
Dyrkningshøjde	Kaffen dyrkes i et område placeret 1150-1650 MOH (meter over havets overflade)
Høsttid	Kaffen høstes i perioden fra december til april
Brygning	Når du skal brygge din Guatemala Asobagri kaffe har du flere muligheder, da kaffen smager godt både som pour over og filterbryg, og derudover kan du lave en utrolig velsmagende espresso med bønnerne. Vi anbefaler, at du brygger kaffen med 6 gram kaffebønner pr. 100 ml. vand.
Holdbarhed	180 dage

