

ESPRESSO ETIOPIISK SIDAMO ØKOLOGISK FAIR TRADE #50200



Artikel	50200, 4 poser á 1.000 gram pr. kolli
Smag	Kaffen har en frisk og livlig syrlighed. Smager du godt efter, kan du måske fange noter af tropisk frugt og intensiv citrusaroma.
Certificering	Økologisk & Fairtrade
Kaffetype	Hele friskristede bønner
Risteprofil	Fyldighed 4/5 Syrlighed 4/5 Ristning 5/5
Oprindelse	Sidamo regionen i det sydlige Etiopien
Sort	100% Arabica kaffe
Dyrkningshøjde	Kaffen dyrkes i et område placeret 1700-2000 MOH (meter over havets overflade)
Høsttid	Kaffen høstes i perioden fra oktober til januar
Brygning	Når du skal brygge denne espresso kaffe, anbefaler vi, at du brygger den på et espressoanlæg, så du får alle de fine smagsnoter frem i denne velsmagende espresso.
	Vi anbefaler, at du brygger kaffen med 18 gram kaffebønner med en løbetid på ca. 30 sek. til et dobbelt espressoshot på ca. 50 ml
Holdbarhed	180 dage

