

ETIOPISK SIDAMO ØKOLOGISK FAIRTRADE #50160



Artikel	50160, 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 2/5
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 din Etiopisk Sidamo kaffe, anbefaler vi, at du brygger den efter pour over metoden eller som almindelig filterbryg. På den måde får du de allerbedste smagsnoter frem i kaffen. Vi anbefaler, at du brygger kaffen med 6 gram kaffebønner pr. 100 ml. vand.
Holdbarhed	180 dage

