DRINKS.

Cosmo Coffee Single Estate Azul Kaffeebohnen 500g

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	755846
Herkunftsland	Brasilien
Region	Minas Gerais
Abfüller	Ventura Trading AG, Haldenstrasse 5, 6341 Baar, Switzerland
Marke	Cosmo
Typ	Kaffeebohnen
Anwendung	für Espresso, Lungo und andere Kaffeespezialitäten
Degustationsnotiz	mit Aromen von Marzipan, Schokolade, Walnuss, Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Kaffee
Details	Single Estate Kaffee aus Arabica-Bohnen (Varietät: Catuai & Paraiso); Röstprofil: medium-dunkel; Honey-aufbereitet
Zutaten	100% Arabica-Bohnen
Verpackung	mit Verpackung
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Beschreibung

Dieser Single Estate Kaffee stammt von der Fazenda Ipiranga im Südosten Brasiliens, welche sich seit drei Jahrzehnten im Familienbesitz der Hereths befindet. Auf den Ländereien wird schon seit 1875 Kaffee produziert. Als jedoch die Kaffeekrise Brasilien traf, übernahmen Myrtha und Hanjörg Hereth das Projekt und verhalfen dem Anwesen wieder auf die Sprünge. Das Ausmass der Kaffeefarm ist so gross, dass die Mitarbeitenden auf dem Gelände wohnen, wo für sie Wohnhäuser, eine Schule und Freizeitangebote bereitgestellt wurden. Die Arabica-Pflanzen reihen sich auf den sanft geschwungenen Hügeln im Süden des riesigen Bundesstaats Minas Gerais aneinander, auf einer Höhe von durchschnittlich 950 Metern. Die Kaffeebohnen werden von einem Partnerbetrieb geröstet und dann direkt, ohne Zwischenhändler, in die Schweiz gebracht, wo sie von den Geschwistern Domenica und Valentin Biedermann, den Gründern der Marke Cosmo Coffee, empfangen werden. Dieser direkte Handel sorgt für volle Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
Der Cosmo Coffee Azul wird nach der Honey-Methode aufbereitet. Das bedeutet, dass vor der Trocknung lediglich die Schale der Kaffeekirsche entfernt wird, sodass das auf der Bohne verbleibende Fruchtfleisch für eine klebrige, honigartige Konsistenz sorgt. Diese halbtrockene Aufbereitungsmethode steht im Gegensatz zur trockenen (=die Kaffeekirsche verbleibt ganz) und zur nassen (=Fruchtfleisch wird von der Bohne gelöst) Aufbereitung.