DRINKS.

Cosmo Coffee Single Estate Pérola Kaffeebohnen 500g

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	766258
Herkunftsland	Brasilien
Region	Minas Gerais
Abfüller	Ventura Trading AG, Haldenstrasse 5, 6341 Baar, Switzerland
Marke	Cosmo
Typ	Kaffeebohnen
Anwendung	für Espresso, Lungo, Milchkaffee und andere Kaffeespezialitäten
Degustationsnotiz	mit Aromen von Walnuss und roter Kirsche.
Verkehrsbezeichnung	Kaffee
Details	Single Estate Kaffee aus Arabica-Bohnen (Varietät: Catuai & Paraiso); Röstprofil: medium-dunkel; Honey-aufbereitet
Zutaten	100% Arabica-Perlbohnen
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 Pérola 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. Das Besondere an diesem Kaffee ist jedoch nicht seine Aufbereitung, sondern die Art der Bohne: Es handelt sich um seltene Perlbohnen, die einzeln in der Kaffeekirsche heranwachsen und daher auch eine rundere Form haben. Normalerweise besteht eine Kaffeekirsche nämlich aus zwei Bohnen, die dann flacher ausgebildet sind. Die Perlbohnen entstehen durch mangelnde Nährstoffversorgung an den Spitzen der Pflanzenzweige oder infolge spezieller Züchtungen.