



INDONESIA SUMATRA MANDHELING ORGANIC ESPRESSO

Aards, chocolade & pruim.

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2018

Land van herkomst:

Sumatra, Indonesië.

Koffiesoort:

100% arabica, semi washed, TimTim, de Linie-S, Caturra.

Koffiegronden:

Kleine boeren met verbouw onder schaduwbomen. In de bergstreek met hoogtes tussen 1100 en 1600 meter dichtbij Takengon en Lake Tawar en Bener Meriah, Aceh.

Achtergrond:

De unieke productie methode Giling Basah resulteert in een zeer volle body, lage zuurgraad en volle chocolade nasmaak. De pergamino huid wordt van de boon getrokken bij een vochtgehalte van 50%. Afkomstig uit het Gayo gebergte in het district Takengon en Bener Meriah, Aceh. De koffiegebieden liggen op 1200 - 1500 meter hoogte.

Smaakindicatie:

Aards, chocolade & pruim.

Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, duwpot.
Geschikt met melk.

Certificaat:

