



PERU

EKOLOGISKT

Kaffet odlas i östra Peru, i Chanchamayoregionen, nära staden Pichanaki och växer under ett skuggtak. Skuggkaffe mognar långsamt och låter den naturliga sötman i bönorna utvecklas fullständigt och skapar därigenom rikare aromer. Detta kaffe utmärker sig genom sin tilltalande söthet med toner av vanilj och nöt och sitt subtila citrusinslag. Ett välbalanserat kaffe med en trevlig finish. Koppen har allt. Kropp, klarhet och bra djup i smakerna.

De flesta av Perus kaffen odlas på Andernas svårtillgängliga skogklädda sluttningar på mellan 900 och 1800 meters höjd. De hårt arbetande odlarna fokuserar sina ansträngningar på att skapa exklusiva kaffen som är skuggodlade, miljövänliga, handskötta, handplockade och soltorkade. Detta kaffe tillfredsställer alla. Dess distinkta smak, balanserade syra och unika doft leder vägen mot en klar, len finish.

Namn: Peru Hard Bean MCM EP
Grade 1 Organic
Ursprung: Chanchamayo, Peru
Sort: Arabica
Odlingshöjd: 1000-1200 MÖH
Storlek: screen 15/16
Process: Tvättat
Skörd: Juni-oktober

