

heinrichs Blend

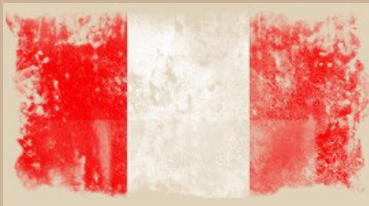
60 % Arabica / 40 % Canephora (Robusta)

da esbresso „oanazwanzg a“ (Röstzeit: 18:10)



Die Bohne

| | |
|-----------------------------------|--|
| Lage / Gebiet / Region: | Peru / versch. Regionen Mexiko / Chiapas Indien / Sethuraman Estate (Karnataka) Indonesien / Insel Flores |
| Arabicasorte: | Caturra, Catimor, Bourbon, Typica |
| Canephorasorte: | S274, Old Robusta |
| Aufbereitung: | washed, sonnengetrocknet / washed sonnengetrocknet |
| Klassifizierung | SHB EP / SHG EP / AA / Grade 2 |
| Eigenschaften / Geschmack: | wenig Säure, schokoladiges Aroma, bittersüßer und kräftiger Geschmack, voller Körper |



DE-ÖKO-003
Nicht-EU Landwirtschaft

