Weltpartner Café Sidamo Arabica ganze Bohne

Dieser fair gehandelte Kaffee stammt aus der äthiopischen Region Oromia, der "Wiege des Kaffees". Die Anbauhöhe der Arabica-Bohnen liegt zwischen 1.500 und 2.000m wodurch die Bohnen langsamer reifen und somit ein intensiveres Aroma entwickeln. Wer sich Zeit nimmt diesen besonderen Kaffee wirklich zu "schmecken", entdeckt überraschend viele Aromen. Der Geschmack ist nussig, bringt aber auch fruchtige Beeren- und Zitrusnoten hervor. Die schonende, mittelstarke Langzeitröstung von ca. 17 Minuten sorgt dafür dass sich das Kaffeearoma besonders gut entfalten kann. Zum Vergleich: Die industrielle Röstung dauert in der Regel nur zwei bis drei Minuten. Der Bohnenkaffee in der 500g Packung eignet sich hervorragend für die Zubereitung mit einem Kaffeevollautomat.

Der Café Sidamo kommt direkt aus Kleinbauernhand von der Kooperative OCFCU. Durch die Prämien des Fairen Handels konnten bereits eine Vielzahl sozialer Projekte umgesetzt werden, die zu einer Verbesserung der Lebens- und Arbeitsverhältnisse der Kleinbauern beitragen.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Weltpartner Café Sidamo Arabica ganze Bohne"

Zutaten: Bio Arabicabohnen aus Äthiopien

Inverkehrbringer: Weltpartner eG, Ravensburg-Erlen