



## COSTA RICA TARRAZÙ

### SHB EP

100 % ARABICA

**Region:** Tarrazù **Kooperative:** Cafè de Altura de San Ramon Especial S.A. **Höhe:** 1.200 – 1.700 m **Art:** 100 % Arabica **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** süßlich und schokoladig, mit ausgeprägtem Körper und feiner Säure

#### Röstung



#### Zubereitung



### Süßer Hochlandkaffee aus der Karibik

Ein weiterer Spezialitätenkaffee aus der Karibik, der uns mit seinem aussagekräftigen Körper und dem ausgereiften Geschmack voll und ganz überzeugt. Der Tarrazù macht sowohl in der Filtermaschine als auch in der Mokka und der French Press eine gute Figur. Angebaut werden die Arabica Bohnen auf dem fruchtbaren Hochland Tarrazù, welches an der Westküste des Landes liegt. Die mineralstoffreichen Böden und die Nähe zum Pazifik bieten ideale klimatische Bedingungen für den Kaffeeanbau. Lassen Sie sich diesen Feinschmeckerkaffee mit lebhaften und süßlich, schokoladigen Noten auf der Zunge zergehen! Kuriosität am Rande: In Costa Rica ist der Anbau von Robusta-Kaffee gesetzlich verboten.