



HONDURAS FINCA CAROMA ESPRESSO

100 % ARABICA

Region: Copan, ovest dell'Honduras – San Pedro de Copan – Las Capucas, Parco Nazionale Celaque **Finca:** Rio Colorado, Umami Area Honduras **Höhe:** 1.100 – 1.300 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Parainema **Aufbereitung:** trocken **Geschmack:** Rum, Haselnuss, Rosinen, Schokolade



Röstung



Zubereitung



Spezialitätenkaffee von der eigenen FINCA

Dieser Kaffee ist etwas Besonderes. Unser liebster Spezialitätenkaffee, stammt aus eigener Produktion! Inmitten des malerischen Naturpark Celaque in den Bergen von Honduras, eingebettet zwischen den Flüssen Rio Colorado und Rio Aruco, befindet sich die die bezaubernde FINCA UMAMI. Vor einigen Jahren haben wir sie in Zusammenarbeit mit örtlichen Kleinbauern erworben, um gemeinsam ein besonderes Projekt zu starten: umweltgerechter Kaffeeanbau, nachhaltig, sozial und fair, stehts auf höchstem Qualitätsniveau. Heute können wir mit Stolz sagen, dass aus einer Idee ein beeindruckendes Vorzeige-Kaffeeprojekt entstanden ist, das mittlerweile stolzes Mitglied der Slow Food Community Las Capucas Sustainable Coffee Village ist. Durch die höheren Preise die wir unseren Arbeitern zahlen, sowie durch unseren persönlichen Einsatz und das Engagement eines Teams von Kaffeeexperten, gelingt es uns, qualitativ hochwertigsten Kaffee zu produzieren. Die ideale Anbauhöhe, das einzigartige Mikroklima, die nährstoffreichen Böden und die sorgfältig kontrollierte Verarbeitung sind in jeder Tasse förmlich spürbar.

Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum

Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info