



## JAMAICA BLUE MOUNTAIN

100 % ARABICA

**Region:** Blue Mountain **Höhe:** 910 – 1.700 m **Art:** 100 % Arabica **Varietät:** Blue Mountain **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** sehr feine Säure, Schokoladennoten, voller Körper, sehr mild und langanhaltend im Abgang

### Röstung



### Zubereitung



### Kaffee mit Kultstatus

Wer den Jamaica Blue Mountain einmal probiert hat, versteht um den Hype dieses außergewöhnlichen Premiumkaffees. Das perfekte Aroma, das einzigartige Geschmackprofil und nicht zuletzt die limitierte Verfügbarkeit tragen das Ihre dazu bei, dass dieser Spezialitätenkaffee einer der teuersten auf der ganzen Welt ist. Die Blue Mountain Kaffeekirschen gedeihen auf einer vergleichsweise kleinen Anbaufläche von 6.000 ha im Osten Jamaicas. Dort wachsen die Kaffeepflanzen an den vulkanischen Südhängen der Blauen Berge, wo sie ideale klimatische Bedingungen vorfinden: fruchtbare Böden, tropisches Klima und dichter Nebel. Der Wallenford Estate gilt als einer der Kaffees mit den besten Geschmackseigenschaften. Dieser Spitzenkaffee unter den Gourmetkaffees zeichnet sich durch seinen vollen Körper, seinen intensiven Geruch und langanhaltenden Nachgeschmack aus. Verständlich also, dass die Nachfrage für diesen geschmacklich herausragenden Kaffee so hoch ist. Schon gewusst? Die Rohkaffeebohnen des Jamaica Blue Mountain werden in Holzfässern und nicht wie üblich, in Jutesäcken exportiert.

### Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum

Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - [www.caroma.info](http://www.caroma.info)