



CUBA SIERRA MAESTRA

100 % ARABICA

Region: Sierra Maestra **Höhe:** 1.300 – 1.400 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Typica, Catuai, Mundo Novo, Bourbon **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** Tabak, Nuss und Kakao mit schön strukturiertem Körper

Röstung



Zubereitung



Rarität aus Kuba

Dieser Traum aus der Karibik lässt keine Wünsche offen. Schon beim Öffnen kitzelt ein Duft von gerösteten Nüssen und Kakao die Nase. Mit seinem ausgeprägten Körper und dem intensiven Geschmack steht der Cuba Sierra Maestra für wahren Espresso-Genuss. Da Kuba nur geringe Mengen an Kaffee exportiert, handelt es sich um eine echte Rarität. Auf kleinen Landgütern kultivieren die Bauern und Bäuerinnen ihre Kaffeepflanzen. Den Rohkaffee liefern sie an das Exportunternehmen Cubaexport. Dieses sorgt dafür, dass sie einen angemessenen Lohn erhalten. Die Arabica Bohnen von der Gebirgskette der Sierra Maestra sind auf jeden Fall eine Versuchung wert.