



BLASERCAFÉ

1922

KLEINBAUERN KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [INA]

100% RÜCKVERFOLGBAR

GPS -8.11920, 113.88479

**INDONESIA JAVA TUGUSARI / ROBUSTA TUGU
SARI / WET PROCESS / 15+ / JEMBER / HIGHLAND
OF RAUNG MOUNTAIN / 400 TO 800 MASL /
VOLCANIC SOIL / 18 TO 28 °C / HANDPICKING**



INDONESIA

JAVA TUGUSARI

ist ein exquisiter Kaffee aus Jember in Ostjava, Indonesien. Dieser Kaffee wird von Kleinbauern nach traditionellen Anbaumethoden, kombiniert mit modernen Nassverarbeitungsmethoden, angebaut. So entwickelt der Kaffee ein unvergleichliches Aroma mit Geschmacksnoten von Erdnüssen und Caramel.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Indonesien
Java, Jember
Robusta Tugusari
400 bis 800 m ü. M.
Hochland des Raung Mountain
Vulkanerde
18 bis 28 °C
ca. 2500 mm pro Jahr
In Jember hat der Kaffeeanbau eine tief verwurzelte kulturelle Bedeutung. Viele Familien in der Region leben seit Generationen vom Kaffeeanbau und sind stolz auf die Qualität ihres Produkts.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Robusta
Tugu sari
Handlese
Mai bis August
15+
Nassverarbeitungsmethode
60 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- Bialetti-Kocher
- Espressomaschine
- Vollautomat
- French Press
- Filterkaffee



Degustationsnotizen

Erdnuss, Caramel, wuchtiges Mundgefühl, leicht fruchtig und süss

