



**BLASERCAFÉ**  
SUISSE 

**KLEINBAUERN KAFFEE**

*Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar*

# TERROIR [PHL]

**100 % RÜCKVERFOLGBAR**

**GPS 14.121234, 120.859971**

**PHILIPPINES ALFONSO / LIBERICA / NATURAL / 16-18 / ALFONSO, CAVITE, LUZON / LOWLANDS TO HILLY / 450 MASL / SANDY, LOAMY AND VOLCANIC SOIL / 30 °C / SELECTIVE HANDPICKING**



# PHILIPPINES ALFONSO

Dieser Liberica Kaffee – lokal als Kapeng Barako bekannt – wird in der Stadt Alfonso auf der Insel Luzon auf den Philippinen angebaut. Coffea Liberica ist eine widerstandsfähige Kaffeesorte, die im Vergleich zu Robusta und Arabica sehr grosse Bohnen hergibt. Der Boden, auf dem die Bäume in Alfonso wachsen, ist mit vulkanischer Erde vom nahe gelegenen Vulkan Taal angereichert. Glücklicherweise blieb Alfonso beim Ausbruch des Vulkans im Januar 2020 verschont. Der Kaffee wird «natural» aufbereitet, die roten Kirschen werden auf erhöhten Trockenbetten getrocknet.



Herkunftsland  
Ort  
Durchschnittshöhe  
Topographie  
Bodenbeschaffenheit  
Temperatur  
Niederschlag  
Besonderes

Philippinen  
Alfonso in der Provinz Cavite auf der Insel Luzon  
450 m ü. M.  
Flachland bis leicht hügelig  
Sandig, lehmig und vulkanische Erde  
30 °C  
13 mm pro Jahr  
Der Kaffee wird «natural» aufbereitet, die roten Kirschen werden auf erhöhten Trockenbetten getrocknet. Die Bohnen werden in der Aufbereitungsanlage Kape Isla in der nächstgelegenen Stadt Amadeo veredelt.



Botanische Art  
Erntemethode  
Exportzeit  
Bohnengrösse  
Aufbereitungsart  
Sackgrösse

Liberica  
selektive Handlese  
Juni bis Juli  
16-18  
natural  
50 kg



## Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



## Degustationsnotizen

Würzig, Pfeffer, Nelken, Zedernholz, Nuss  
Milde Säure, cremiges Mundgefühl

