

b

BLASERCAFÉ

1922

SINGLE ESTATE KAFFEE

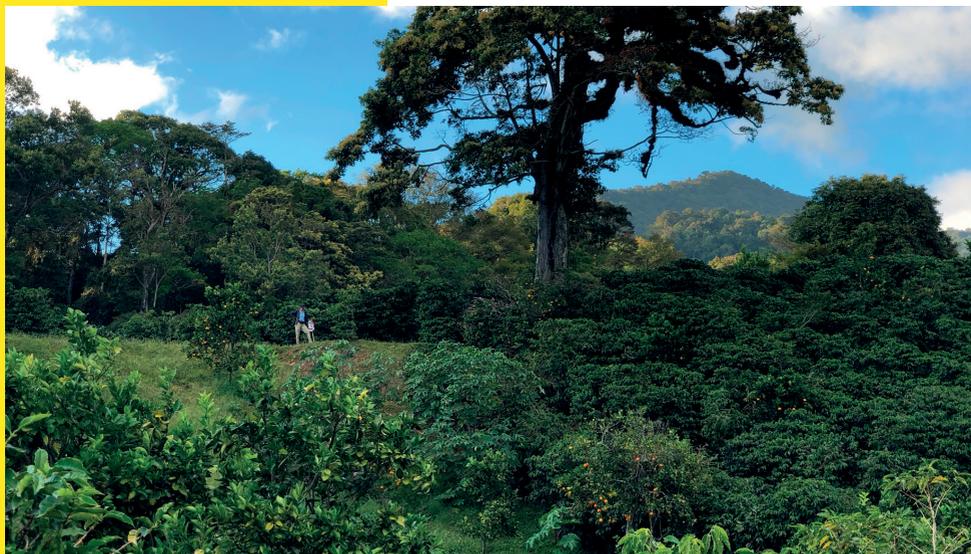
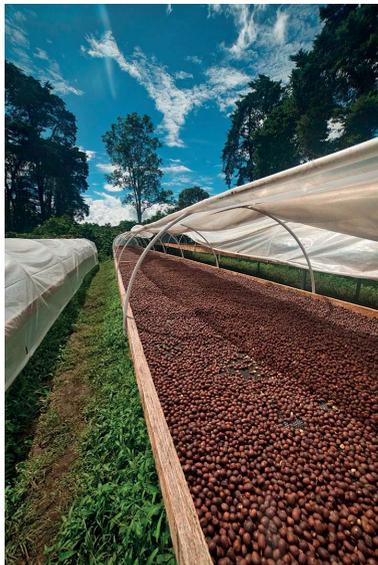
Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [PAN]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS 8.81323, -82.43027

**PANAMA FINCA BONITA SPRINGS / ARABICA
/ CATURRA / NATURAL / 15-18 / FINCA BONITA
SPRINGS, BOQUETE, CHIRIQUÍ / VALLEY-AREA
/ 1260 MASL / VOLCANIC SOIL / 14-18 °C /
HANDPICKING**



PANAMA FINCA BONITA SPRINGS

Die Kaffeeplantage Finca Bonita Spings wird seit über 80 Jahren von der Familie Miró bewirtschaftet. Die Farm besteht aus 36 Hektar erstklassigem Kaffeeanbaugebiet im Herzen des Boquete-Tals. Durch zwei Flüsse, vier Wasserläufe, fünf natürliche Quellen und zwei Wasserfälle ist reichlich Wasser auf der Plantage vorhanden, was sich sehr positiv auf die Flora und Fauna auswirkt.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie

Panama
Boquete, Chiriquí
Finca Bonita Springs
1260 m ü. M.
Sanfte Hügel inmitten eines geschützten Tals, am Hang des Baru Vulkans

Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

vulkanischer Boden
14-18 °C
1764 mm pro Jahr
Durch die häufigen Niederschläge und die hohe Luftfeuchtigkeit im Tal, die kalten Atlantikwinde von jenseits der kontinentalen Wasserscheide, sowie wärmeren Pazifikbrisen aus dem Tiefland, besitzt das Grundstück ein einzigartiges Mikroklima, welches ideal ist für das Wachstum des Kaffees.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Caturra, Bourbon
Handlese
Januar bis April
Juli
15-18
Natural
30 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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

Degustationsnotizen

Heidelbeeren, Honig, Caramel, Floral, seidiges und samtiges Mundgefühl, komplexe Säure, viel Süsse



Besitzerfamilie Carlos Miró, Pamela Miró mit Arturo Miró und Mitarbeiterin Yessie Hartmann (v.l.n.r.)