



ETHIOP ABYSSINIAN MOCCA

Magasság	Elkészítés	Földrajzi fekvés	Fajta
1800-2000 méter tengerszint felett	„Száraz” eljárás	Dél-Nyugat Etiópia	Arabica

Kézműves pörkölésű Fair Trade kávé, hogy a cserjétől a csészéig minden szereplője a történetnek boldog legyen tőle.

A száraz (natural, dry) eljárás tekinthető az eredeti, „ősi” kávé-feldolgozási módnak. Ennek oka, hogy az arabika kávé őshazája a mai Etiópia területén olyan éghajlati adottságokkal rendelkezik, ami erre a feldolgozásra ad lehetőséget.

A száraz eljárás megnöveli az adott kávéból készített ital sűrűségét, a szájban, kóstoláskor érezhető tartalmasságot növeli, ugyanakkor a fajtajelleget-karaktert jobban elrejt, mint a mosott eljárás.

Ízjegyek

Gyümölcsös ízvilág jellemzi, minden egyes csészénél felfedezhetünk benne valami egyedit és különlegeset.