

ANBAU

30 % Indien Monsooned
Malabar

20 % Brasilien Pulped Natural

10 % Äthiopien Sidamo

40 % Indien Monsooned
Robusta

PROFIL

Geschmack	Nussig-malzig, Anklänge von Kakao
Süße	Karamell
Säure	Wenig
Nachgeschmack	Kakao
Gesamteindruck	Kräftiger Körper mit wenig Säure

ZUBEREITUNG

Für Siebträger, Herdkännchen und Vollautomaten/ Kaffee Crema geeignet

Siebträger

Dosierung	17 g/ Doppelschot
Brühtemperatur	92° C
Brühdruck	9 Bar
Extraktionszeit	24–27 Sek.

Frau Meyers Mischung

Unsere kräftigste Espressomischung, herb, aber dennoch nussig-schokoladig und sehr säurearm. Schmeckt pur als Espresso, Mokka oder mit Milch.