CAROMA

PERU TUNKI SHB EP

100 % ARABICA

Region: San Pedro, Puno **Höhe:** 1.600 – 2.000 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Bourbon, Caturra, Typica **Aufbereitung:** nass **Geschmack:** voller Körper, leichte Würze, blumig

Röstung

Zubereitung

Indigene Völker unter den besten Kaffeeproduzenten der Welt

Peruanische Farmerfamilien bauen auf kleinen Parzellen an der Grenze zu Bolivien Bourbon, Caturra und Typica Rohkaffeevarietäten an. Die Bedingungen sind herausfordernd. Die Qualität des Rohkaffees mehr als herausragend. Erreichbar sind die meisten Plantagen nur zu Fuß. Gepflückt wird von Hand. Stromanschluss ist die Ausnahme, weshalb auch die Aufbereitung vor Ort von Hand geschieht. Aber der Fleiß dieser peruanischen Bauern, die fast alle den zwei indigenen Völkern Quechua und Aymara angehören, ist ungebrochen. Und das Resultat spricht für sich. Zu ihren Spitzenprodukten zählt insbesondere der Tunki Coffee. Er gehört zu den Kaffees mit den meisten Auszeichnungen in Peru und ist einer der besten Bio-Kaffee der Welt.

Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum
Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info