

Feinwürzig, lieblich, kaum Säure

Ein Vulkanausbruch des Geschmacks



Arabica-Bohnen genießen im Norden Tansanias ideale Bedingungen: Das Hochland des Kilimanjaro-Massivs ist vulkanischen Ursprungs und daher natürlicherweise reich an Nährstoffen.



- ☪ feinwürzig
- ☪ lieblich
- ☪ säurearm
- ☪ fruchtig
- ☪ blumig
- ☪ samtig
- ☪ kräftig

Tansanischer Kaffee ist bekannt für seinen würzigen Geschmack, vergleichbar mit Kaffee aus Kenia. Allerdings enthält der tansanische etwas weniger Säure und ist daher lieblicher. Seinen fruchtigen Geschmack und blumigen Duft büßt er dadurch aber keineswegs ein, er ist kräftig und hat ein volles Aroma. Sogar eine feine Mandelnote kann man aus diesem Kaffee herausschmecken. Abgerundet wird das außergewöhnliche Geschmackserlebnis durch ein weiches, samtiges Trinkgefühl.

Die Gegenden Arusha und Moshi gehören zu den bekanntesten Kaffeeanbaugebieten des Landes. Auf ihrem fruchtbaren Boden gedeiht der Kaffee prächtig und kann so seine volle Geschmackspalette entfalten.

Etwa 400.000 Bauernfamilien leben in Tansania vom Kaffeeanbau und tragen dazu bei, dass das Land zu den größten Kaffeeproduzenten Afrikas gehört.

Der Kaffee ist in den drei Größeneinheiten 250 Gramm, 500 Gramm und 1 Kg erhältlich im Online-Shop der Kaffeerösterei Moguntia Kaffee www.moguntia-kaffee.de.

