

Feinwürzig, kaum Säure, Schokolade

Verführerisch wie Schokolade



Im Südwesten der Dominikanischen Republik befindet sich die Region Barahona, aus der eine einzigartig aromatische und feinwürzige Kaffeesorte stammt. Sie bringt sowohl eine schokoladenartige, als auch eine fruchtige Note mit sich, die diesen Kaffee unter Liebhabern ungewöhnlicher Sorten besonders unwiderstehlich macht.

Das bergige Anbaugebiet, ein dichter Urwald und das karibische Klima in Barahona machen die AA-Superior-Arabica-Bohnen und ihren Geschmack aus. Auch für viele andere Nahrungsmittel werden die idealen Bedingungen der Region genutzt, unter anderem Papayas, Kakao und Bananen, aber auch prächtige Blumen wie Orchideen und Ingwerblüten können hier das Herz erfreuen.

Es überrascht daher kaum, dass die Region ein beliebtes Urlaubsziel ist. Der dortige Kaffee ist jedoch noch nicht so bekannt, wie er es verdient hätte. Probieren Sie doch diesen außergewöhnlichen Kaffee und urteilen Sie selbst.

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.



- ☪ feinwürzig
- ☪ säurearm
- ☪ schokoladig
- ☪ fruchtig
- ☪ aromatisch
- ☪ voll

