



Auf der Plantage Santa Elena wendet man ein einzigartiges Aufbereitungsverfahren an: Honey Process. Dafür wird bei der Waschung eine dünne Schicht des Fruchtfleisches auf der Bohne übrig gelassen und gewartet, bis sie trocknet. Da dieser Mantel viele süße Aromen enthält, verändert das natürlich auch den Geschmack des Endprodukts.

Wir schätzen besonders die milde Süße und das volle Aroma mit Anklängen von Krokant. Und natürlich den Hauch feinen Blütenhonigs. Eine echte Besonderheit, die sich merklich von anderen Kaffees abhebt!

AMERIKA / BRASILIEN

## EL CASTILLO

Schokolade, Nougat, Nuss

Soll es von allem etwas sein? Für diesen Fall haben wir unsere kräftigen Mischungen zusammengestellt. Sie beeindrucken mit konstant guten Ergebnissen bei vollem Geschmack. Um die Mischung noch vollmundiger zu machen, verwenden wir für den El Castillo Arabica- und Robusta-Bohnen. Arabica-Bohnen werden von Gourmets als die qualitativ hochwertigsten und nuanciertesten geschätzt. Ihr geringerer Koffeingehalt macht sie sehr verträglich. Robusta wiederum wird wegen seiner charakteristischen Dominanz gerne in Mischungen beigelegt.

Unsere Röstmeister Gardiner Smith und Thomas Eckel haben mit ihnen kleine Geschmacksfeuerwerke für die Tasse geschaffen. Die Milde der brasilianischen Bourbon-Bohne, die ausgeprägt schokoladige Note des kolumbianischen Kaffees und die Würze aus Indien geben dieser Mischung ihren unverwechselbaren Geschmack.



PROFIL

Schokolade, Nougat, Nuss

Soll es von allem etwas sein? Für diesen Fall haben wir unsere kräftigen Mischungen zusammengestellt. Sie beeindrucken mit konstant guten Ergebnissen bei vollem Geschmack. Um die Mischung noch vollmundiger zu machen, verwenden wir für den El Castillo Arabica- und Robusta-Bohnen. Arabica-Bohnen werden von Gourmets als die qualitativ hochwertigsten und nuanciertesten geschätzt. Ihr geringerer Koffeingehalt macht sie sehr verträglich. Robusta wiederum wird wegen seiner charakteristischen Dominanz gerne in Mischungen beigelegt.

Unsere Röstmeister Gardiner Smith und Thomas Eckel haben mit ihnen kleine Geschmacksfeuerwerke für die Tasse geschaffen. Die Milde der brasilianischen Bourbon-Bohne, die ausgeprägt schokoladige Note des kolumbianischen Kaffees und die Würze aus Indien geben dieser Mischung ihren unverwechselbaren Geschmack.



PLANTAGENINFO

Die Arabica-Bohnen für den El Castillo stammen von der Plantage Fazenda Rainha (Brasilien) und aus Kolumbien. Die Robusta-Bohnen kommen aus Indien und sind „wet polished“: aufgrund dieser speziellen Behandlung, bei der die Kaffeebohnen in feuchtem, aufgequollenem Zustand durch Friktion (Reibung) in einer Trommel tatsächlich „poliert“ werden und die oberste Häutenschicht entfernt wird, liefert der Kaffee ein sehr homogenes Bohnenbild. Das Geschmacksprofil ist im Vergleich zu ungewaschenen, geringeren Robusta-Qualitäten, deutlich milder und feiner. Ideal für eine charakterstarke Kaffeemischung.



KEY-FACTS

**Land:** Brasilien, Kolumbien, Indien  
**Plantage:** Fazenda Rainha  
**Sorte:** 70% Arabica, 30% Robusta  
**Varietäten:** Caturra, Bourbon, Catuai, Robusta  
**Aufbereitung:** Nass