

Peter Larsen Guatemala Asobagri Økologisk Fairtrade

Peter Larsen Guatemala Asobagri Økologisk Fairtrade består af bønner dyrket i Guatemala, som med rette anses for at producere de bedste kaffer i Mellemamerika.

Dette skyldes hovedsageligt den vulkanske jord, der er rig på mineraler.

Der er i alt 32 vulkaner i Guatemala, hvoraf flere stadig er aktive.

Kaffen, som både er Ø-mærket og Fairtrade-mærket, dyrkes mellem 1700 og 2000 moh. 100% Arabica.

Type:	Hele bønner.
Ristningsgrad:	Mellem.
Forpakning:	Vakuumpakket.
Indhold:	8 poser a 1.000 gram.
Holdbarhed:	1 år i uåbnet emballage.
Varenummer:	Nr. 47359.

Smagsprofil: En veludviklet aroma og smag af både mørk chokolade og moden frugt. En lang og kompleks eftersmag, der kan sammenlignes med en god vins. God balance. En elegant kaffe.

Anbefalet dosering: 7 gram pr. kop.

