EL SALVADOR LA FANY HONEY

SÖT / KRÄMIG / KOMPLEX

Vi har har känt Carmen & Rafael Da Silva i 15 år och besökt deras gårdar många gånger. De har alltid överraskat med nya förbättringar och experiment. Den här mikrolotten är en Honey där kaffet långsamt har torkat i sitt eget socker. Det har dessutom fermenterats två dygn i trätunnor (de kallar själva processen GLAZED). Resultatet är ett rasande sött kaffe med toner av mjölkchoklad och röda bär. Gott i alla tänkbara bryggmetoder.

Plats:	Apaneca, El Salvador
Gård:	Finca La Fany
Typ:	Red & Yellow Bourbon
Altitud:	1450 meter
Odling:	Skugga & Sol
Bearbetning:	Barrel fermented Honey
Torkning:	Sol
Skördeperiod:	Januari - Mars
Storlek:	45 hektar

gringonordic.se

GRINGO®

Nordic Coffee Roasters