



MYSTERY DARK ROAST ESPRESSO

Iets droog, rook van een vuurtje.

B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2018

Land van herkomst:

Uit verschillende koffielanden.

Koffiesoort:

100% arabica, diverse variëteiten, o.a. caturra, catuai.

Koffieplantage:

Verschillende plantages.

Achtergrond:

Dit is voor Boot Koffie de eerste Dark Roast espressokoffie, sinds 1996. Deze koffie is extra donker gebrand met onze speciale UG 15 brander. Met deze machine kunnen de bonen in hun eigen koffierook langzaam donkerder gebrand worden. De koffie wordt vooral gebruikt als espresso, maar is ook zeer geschikt als langzaam gezette filterkoffie. De Mystery Dark Roast Espresso is zo bijzonder omdat er hoogwaardige koffiesoorten inzitten. Alle soorten zijn 100% Arabica.

Smaakindicatie:

Iets droog, rook van een vuurtje.

Zetmethode:

Zeer geschikt voor espresso maar ook als cappuccino en een langzaam gezette filterkoffie.

