



COCUMA CAFFÈ PASSIONE 500G

Espresso | 70% Arabica 30% Canephora

Caffè Passione 500g ist Cocumas Signatur-Espresso-Mischung und kombiniert 70% natürlich verarbeitete Mundo Novo Arabica aus der Fazenda Matão in Mococa, Brasilien, mit 30% naturbelassener Canephora von Kattimuttu Estate in Coorg, Indien. Der brasilianische Kaffee bietet einen rundlichen Körper, Schokolade und Karamellsüße; die indische Komponente schafft dichtes Crema, Würze und Kakao-Grundlage. Cocuma röstet die Mischung in Biel mit Holzfeuer auf mitteldunkler Espresso-Stufe. Das 500g-Format mit ganzen Bohnen eignet sich für regelmäßige Espresso-Trinker zu Hause und kleine Büros. ZUBEREITUNG Konzipiert für Espressomaschinen, Mokakannen und automatische Kaffeemaschinen. Mittelfein für Espresso mahlen, mittel für Moka. Erwarten Sie einen sirupartigen, vollmundigen Shot mit dickem karamellbraunem Crema. Die Mischung hat ausreichend Struktur für Cappuccino, Flat White und Latte, ohne Abstriche.

Tasting notes

Color

Dunkelbraune, leicht ölige Bohnen, das Erkennungszeichen einer Holzfeuer-Espresso-Röstung. In der Tasse tiefschwarze Flüssigkeit mit dichtem, haselnussgetöntem Crema.

Aroma

Gerösteter Kakao, Walnuss, Tabak und Süße von braunem Karamell aus der natürlich verarbeiteten brasilianischen Arabica.

Taste

Dicht und cremig mit öligem Mundgefühl. Dunkle Schokolade, geröstete Haselnuss, leichter Tabak und Rohrzucker bei niedriger Säure.

Finish

Langer Kakao-dominiert Abgang mit dunkler Schokolade, Rohrzucker und rauchiger Spur vom Rösthholz. Deutliche Nachhaltigkeit, sanft bitter, niemals hart. COCUMA Die Biel-Bieler Handwerkserei, gegründet 2015 von Marco Pucci, wird durch eine Kerneteknik definiert: Holzfeuer-Röstung. Etwa 95% von Cocumas Produktion läuft durch eine 60-kg-Trabattoni-Trommel, die mit Holz anstatt Gas befeuert wird, was eine sanftere Wärmekurve und subtile Raucharomen ergibt. Passione bringt zwei Herkunftsländer zusammen. Die indische Canephora stammt von Kattimuttu Estate in Coorg, wo Kaffee in einem vielfältigen Bio- und biodynamischen System auf 1 100 Metern wächst. Die brasilianische Mundo Novo Arabica stammt über OCAFI von Marco Antonio Guardabaxos Fazenda Matão in Mococa, wo naturbelassener Kaffee zwischen 810 und 1 100 Metern angebaut wird.