

CAFÉ MAHONDA



ORIGEN:	BURUNDI
VARIEDAD:	BORBÓN
PROCESO:	LAVADO
PUNTOS:	8,5

Hay una característica de este café que no me resulta sencillo encontrar en muchos cafés, que es el amargor vegetal (similar al amargo que encuentro en el pomelo).

Fragancia media. En boca suave y textura tersa.

Sugiere notas a té verde, base a tangelo, fondo a malta.

Adecuado para tomar en la mañana o la tarde. Lo sugiero para elaborar en cafetera italiana, espresso o cafetera super automática. Puede combinarse con leche o bebidas vegetales.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com