

Wild Kopi Luwak Indonesia

Sivettikissa elää villinä kahvintuotanoalueilla ja käyttää ravinnokseen vain parhaat, kypsät marjat. Alkuasukkaat poimivat Sivettikissan jätöksiä jotka ovat muodostuneet vain kahvimarjaaravinnoksi käyttäneen

Sivettikissan suoliston läpi kulkeminen, vatsahapot ja ruoansulatusentsyymit tuottavat kahvipapuihin omalaatuisen aromin. Maussa on vivahteita suklaasta ja karamellista. Johtuen erikoisesta tavasta, jolla kahvi syntyy, sen pavuista maksetaan maailman kalleinta kilohintaa

Wild Kopi Luwak on ainoastaan villinä luonnossa kasvavien sivettikissojen jätöksistä kerätty. Tämän jälkeen marjat pestään ja kuivataan auringossa. Sitten marjat murskataan jotta pavut saadaan esille ja kuivataan auringossa kunnes 12-13% ideaali kosteus on saavutettu.

Alkuperämaa Indonesia [1]

Valmistustapa

- Suodatus
- Pressopannu
- Aeropress

Menetelmä Natural

Paahtoaste 3

[2] **Tyyppi** Luomu

Pientilakahvi

Myyntipisteet Cafe Solo Itäpuisto [3]

Kahvila-paahtimo Cafe Solo Puuvilla [4]

Pirkanmaan Paahtimo tehtaanmyymälä [5]