

---

# mlsnacava

---

## colombia - inza

---

origin	Colombia
region	Inza, Cauca
variety	Mixed
process	Washed
cupping score	85,25
tasting notes	orange, raisins, marzipan

---

Inzá je známa najmä svojou domorodou históriaou a kávou. Káva sa tradične úplne premyje a po zbere sa následne dužinatí a fermentuje 20 až 40 hodín v závislosti od miestneho prostredia. Potom sa káva premyje, odstránia sa z nej všetky nedozreté zrná a potom sa suší 8 - 15 dní v závislosti od počasia v parabolických sušičkách.

| espresso

| filter



**Chutí ti ?**

Skenuj a kávuj všade, kde len chceš :)