



ÜBER DIESEN KAFFEE

An den warmen Hängen des nördlichen Huila angebaut, verkörpert dieser Kaffee den wilden und ungezähmten Geist seiner Herkunftsregion. Er trägt den Namen des Jaguarundi, einer kleinen, in der Region heimischen Katze, bekannt für ihre Agilität und Anpassungsfähigkeit.

Stammt aus den Hochlandregionen von Aipe, zwischen 1.000 und 1.800 Metern Höhe. Die Kaffeeekirschen werden sorgfältig von Hand geerntet und anschließend in ihrer ganzen Frucht sonnengetrocknet, wodurch sich die Zucker und tropischen Noten voll entfalten können.

Das Ergebnis: eine lebendige und saftige Tasse mit Aromen von reifen roten Früchten, Panela und Kakao-Anklängen, ausgewogen durch einen seidigen Körper und einen süßen Abgang.

Dieses Natural-Lot spiegelt die Transformation der Kaffeeanbaugebiete von Aipe in ein wahres Refugium der Biodiversität und des Fachwissens wider, wo Tradition und Innovation im Herzen von Huila zusammenkommen.

Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1700 - 1800
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

