



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Gemeinsam bewirtschaften sie mehrere Plantagen und verarbeiten den Kaffee in der gemeinschaftlichen Aufbereitungsstation, die von der Vereinigung zur Verfügung gestellt wird. Nachhaltigkeit, Umwelt und Qualität sind die Leitmotive, die ihre tägliche Produktion bestimmen.

Jeder besitzt etwa 2 bis 4 Hektar. Diese Terroirs sind geschützte Gebiete für diese indigenen Völker; man kann über 6000 Bäume pro Hektar zählen.

Sie sind die Hüter eines der größten Naturreservate Kolumbiens. Dieses Land und ihr Glaube, Mutter Erde zu pflegen, machen sie zu den besten Verbündeten, um einen der umweltfreundlichsten Kaffees Kolumbiens mit biologischen Anbaumethoden zu produzieren.

Produzent	<b>ASOCANAFI</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Castillo, Kolumbien, Typica, Bourbon</b>
Verfahren	<b>Gewaschen</b>
Trocknen	<b>Patios</b>
Höhe	<b>1700 - 2000</b>
Ernte	<b>Mai - Juli</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

