CHOCO

Kolumbien • Cauca • Popayán



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name „CHOCO“ bezieht sich auf das Aromaprofil dieses Kaffees und seine feinen Noten von Karamell, Haselnuss und Mandel. Der würdige Vertreter der Kaffees aus der Region Cauca.

Der Kaffeeanbau konzentriert sich in den Bergen, um die Stadt Popayan, die Hauptstadt der Region. Die Hochebenen von Cauca sind dank der reichen vulkanischen Böden und des ganzjährig stabilen Klimas ideal für den Kaffeeanbau. Die hohen Lagen der umliegenden Berge und die geografische Nähe zu Ecuador schützen den Kaffee vor der Feuchtigkeit des Pazifiks und den südlichen Passatwinden.

Dieser Kaffee wurde von Racafé bezogen, einem der führenden Rohkaffee-Exporteure Kolumbiens. Durch ihre CRECER-Qualitätscharta sensibilisiert Racafé die Produzenten für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen, trägt zur Verbesserung der Lebensqualität der Kaffeebauern durch gerechte Entlohnung bei und bietet Schulungen zur Verbesserung der Qualität der produzierten Kaffees an.

Arten	**Arabica**
Varietäten	**Mischung**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Gewächshäuser**
Höhe	**1400 - 2000**
Ernte	**Mai - Juni**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE