



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name "CHOCO" bezieht sich auf das aromatische Profil dieses Kaffees und seine genussvollen Noten von Karamell, Haselnuss und Mandel. Unser Partner Racafé wählt Kaffees aus Cauca und Antioquia aus, um das gewünschte organoleptische Profil zu erfüllen.

Die Kaffeeproduktion konzentriert sich in den Bergen, rund um die Stadt Popayan, der Hauptstadt der Region. Die Hochebenen von Cauca sind dank der reichen Vulkanböden 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 Pazifikfeuchtigkeit und den südlichen Passatwinden.

Dieser Kaffee wurde von Racafé bezogen, einem der führenden Rohkaffeeexporteure Kolumbiens.

Arten

Arabica

Verfahren

Gewaschen

