



ÜBER DIESEN KAFFEE

Seit mehreren Jahren wählen wir unsere TICO-Kaffees aus dem Westtal in Costa Rica aus. Im Laufe der Jahre haben wir mit einem lokalerem Partner zusammengearbeitet, um unsere Qualität zu steigern und unseren sozialen Einfluss in der Region zu verbessern.

Das Ergebnis: ein Kaffee mit besserer Rückverfolgbarkeit zu einem fairen Preis für das Land. Das Konzept des Projekts ist es, ein konstantes Volumen an differenziertem, rückverfolgbarem Qualitätskaffee zu liefern und gleichzeitig eine kleine Gemeinschaft zu unterstützen, die im Terroir von Naranjo lebt.

Die Farmen, die unseren TICO produzieren, sind Teil eines Umweltprojekts namens NAMA, das darauf abzielt, Treibhausgasemissionen zu reduzieren und die Ressourceneffizienz auf Kaffeeplantagen und in Verarbeitungsanlagen zu verbessern.

Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1000 - 1600
Ernte	November - März
Art der Ernte	Mechanisch

