



# LA MOCHILITA



Guatemala • Huehuetenango • La Libertad

BOURBON ROT

CATURRA ROT

GEWASCHEN



# LA MOCHILITA

Es war unser damaliger Sourcing-Direktor, Angel Barrera, der auf seinen wiederholten Entdeckungsreisen durch das Anbaugebiet, stets mit seinem Rucksack unterwegs, den Namen La Mochilita inspirierte. Dieser bedeutet auf Spanisch „kleiner Rucksack“.

Immer mit dem Ziel der Rückverfolgbarkeit des Kaffees vor Augen, lassen wir La Mochilita in einer einzigen Verarbeitungsanlage aufbereiten, um ein wesentlich gleichmäßigeres Profil zu gewährleisten. La Mochilita wird auf einem kalkhaltigen Boden angebaut, der typisch für die hochgelegene Region Huehuetenango ist, und zeichnet sich daher durch seine Komplexität und Säure aus.



**SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR**

Plantage	<b>Finca la Bolsa</b>
Produzent	<b>Renardo Ovalle</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Verfahren	<b>Gewaschen</b>
Trocknen	<b>14 Tage patios</b>
Höhe	<b>1500-1700</b>
Ernte	<b>Dezember - April</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>