



MAYA



Guatemala • Huehuetenango

MISCHUNG

GEWASCHEN





Renardo und Jacqueline Ovalle sind Produzenten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Sie engagieren sich sehr für ihre Mitarbeiter auf ihren Farmen, und wir haben mit ihnen ein Projekt für einen sinnvollen regionalen Kaffee entwickelt. Unser MAYA-Kaffee stammt zu 80% aus dem Qawale-Projekt.

Qawale ist ein agronomisches, technisches, logistisches und vor allem finanzielles Unterstützungsprogramm für die Kaffeegemeinschaft in der Region Huehuetenango. Es basiert auf 3 Säulen : eine bessere Vergütung nach Qualität, Schulungen für die Produzenten und eine logistische Lösung für die Kaffeernte.



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

Produzent	Renardo Ovalle
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1750
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell