



ÜBER DIESEN KAFFEE

"Unsere Farm liegt auf reichem Vulkangestein, am Hang des Vulkans Atitlán, der sich über dem Atitlán-See erhebt, wo der Südwind fast täglich eine feuchte Wolkendecke mit sich bringt und den Kaffeepflanzen am Nachmittag natürlichen Schatten spendet."

Die Finca Pampojilá wurde Ende des 19. Jahrhunderts gegründet und offiziell registriert. Seit über 150 Jahren produziert die Farm Kaffee in den wunderschönen Bergen südlich des Atitlán-Sees und ist seit vielen Jahrzehnten für die hohe Qualität ihrer Kaffees bekannt. Im Jahr 2012 erwarb die Familie von Alex Herrera die Finca und renovierte sie nach den Überschwemmungen durch den Tropensturm Agatha. Durch den Anbau besserer Arabica-Kaffeesorten konnten sie eine schnelle Verbesserung der Produktion, Qualität und Pflanzengesundheit feststellen.

Auf der Finca Pampojilá steht die regenerative Landwirtschaft im Mittelpunkt des Produktionsmodells, mit dem Ziel, landwirtschaftliche Ökosysteme wiederherzustellen und zu bereichern, während gleichzeitig hochwertiger Kaffee produziert wird.

Plantage	Pampojila
Produzent	Alex Herrera
Arten	Arabica
Varietäten	Caturra rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	14 Tage patios
Höhe	1500 - 1700
Ernte	Dezember - April
Art der Ernte	Manuell

