CHOCO

Kolumbien • Cauca



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name "CHOCO" bezieht sich auf das aromatische Profil dieses Kaffees und seine gourmandigen Noten von Karamell, Haselnuss und Mandel. Der würdige Vertreter der Kaffees aus der Region Cauca.

Die Kaffeeproduktion konzentriert sich in den Bergen, rund um die Stadt Popayán, der Hauptstadt der Region. Die Hochebenen von Cauca sind dank der reichen vulkanischen Böden 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 Feuchtigkeit des Pazifiks und den südlichen Passatwinden.

Arten	**Arabica**
Varietäten	**Mischung**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Gewächshäuser**
Höhe	**1400 - 2000**
Ernte	**Mai - Juni**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE