



ÜBER DIESEN KAFFEE

Unsere Tico-Auswahl stammt stets aus dem Westlichen Tal Costa Ricas. Im Laufe der Jahre haben wir mit einem lokalen Exporteur zusammengearbeitet, um eine noch bessere Qualität zu erzielen und unseren sozialen Einfluss in der Region zu erhöhen. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit besserer Rückverfolgbarkeit zu einem fairen Preis für das Land. Das Konzept des Projekts besteht darin, ein konstantes Volumen an rückverfolgbarem Kaffee mit differenzierter Qualität zu liefern und gleichzeitig eine kleine, spezifische Gemeinschaft in Naranjo zu unterstützen. Die Farmen, die unseren TICO produzieren, sind Teil eines Umweltprojekts namens NAMA, dessen Ziel es ist, Treibhausgase zu reduzieren.

Das NAMA-Unterstützungsprojekt (NSP)

Das übergeordnete Ziel der National Angemessenen Minderungsmaßnahme (NAMA) Kaffee Costa Rica ist es, Kaffee in Costa Rica auf nachhaltige und emissionsarme Weise zu produzieren und zu verarbeiten.

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

