



MAYA



Guatemala • Huehuetenango

MISCHUNG

GEWASCHEN



MAYA

Renardo und Jacqueline Ovalle sind Produzenten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Sie sind sehr engagiert für ihre Mitarbeiter auf ihren Farmen, und wir haben mit ihnen ein sinnvolles regionales Kaffeeprojekt 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 je nach Qualität, Schulungen für die Produzenten und eine logistische Lösung für die Kaffeesammlung.

Dieser Kaffee ist das Ergebnis von etwa 400 Farmen in der Nachbarschaft von Renardo und Jacqueline Ovalle, und einige haben den Kaffee inzwischen zu ihrer einzigen Einnahmequelle gemacht, insbesondere dank der Qualitätsprämie.



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

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