



ÜBER DIESEN KAFFEE

Es war unser damaliger Sourcing-Direktor, Angel Barrera, der, als er mehrmals das Terroir erkundete und stets von seinem Rucksack begleitet wurde, den Namen La Mochilita inspirierte. Dieser bedeutet auf Spanisch «kleiner Rucksack».

Immer mit dem Ziel der Rückverfolgbarkeit des Kaffees, stellen wir sicher, dass La Mochilita in einer einzigen Aufbereitungsanlage verarbeitet wird, um ein wesentlich konsistenteres Profil zu gewährleisten. La Mochilita wird auf einem kalkhaltigen Boden angebaut, der typisch für die Hochlandregion Huehuetenango ist, und zeichnet sich daher durch seine Komplexität und Säure aus.

Während die meisten Produzenten in der Region zwischen 1 und 10 Hektar Kaffee anbauen, ermöglicht die größere Fläche der Parzellen unseres Partners, keine Partien von mehreren Produzenten zusammenzuführen. Und so alle Schritte der Aufbereitung dieses gewaschenen Kaffees zu kontrollieren.

Plantage	Finca la Bolsa
Produzent	Renardo Ovalle
Arten	Arabica
Varietäten	Caturra rot, Bourbon Rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	14 Tage patios
Höhe	1500-1700
Ernte	Dezember - April
Art der Ernte	Manuell

