



LA MOCHILITA



Guatemala • Huehuetenango • La Libertad

CATURRA ROT

BOURBON ROT

GEWASCHEN



LA MOCHILITA

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.



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

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