



KEKCHI



Guatemala • Las Verapaces • Coban

SARCHIMOR

CATURRA ROT

ROTER CATUAI

BOURBON ROT

GEWASCHEN





Unser Kekchi-Kaffee wird von der Kooperative Fedecovera, der Federación de Cooperativas de las Verapaces, produziert. Gegründet 1976, umfasste sie im Jahr 2021: 42 Kooperativen, 21 Verbände und über 30.000 Produzentenfamilien.

Dieser Kaffee wird im Schatten eines Waldes angebaut und ist eine Mischung aus Caturra, Catuai und Bourbon. Nach der Ernte werden die Kaffeeirschen entpulpt, fermentieren einige Stunden lang und werden dann gewaschen, bevor sie mehrere Tage bei Raumtemperatur (zwischen 20 und 25°C) trocknen.

Das Kaffeeobstfleisch wird zur Herstellung eines natürlichen Düngers wiederverwendet, der andere Nebenprodukte aus Kakao und von den Produzenten angebauten Kulturen wie Kardamom, Tee, Pfeffer und Kurkuma ergänzt. Dieser Ansatz ermöglicht es ihnen, ihre Einkommensquellen zu diversifizieren.



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

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1350 - 1500
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell