CONDOR

Peru • Jaén • Huabal



ÜBER DIESEN KAFFEE

Unser Condor-Kaffee ist eine gewaschene Mischung, biologisch zertifiziert. Er besteht aus den Varietäten Catimor, Caturra, Typica und Pache, wobei letztere eine Mutation von Typica ist.

Er wird in der Region Jaén, dem wichtigsten Kaffeeanbaugebiet Perus, produziert. Die Produzenten der Kooperative Coopagro besitzen kleine Parzellen, oft weniger als 2 Hektar groß. Diese Anbauflächen werden «Cafetales» genannt.

Sein Name ist eine Hommage an den majestätischen Andenkondor. Coopagro setzt sich aktiv für die Wiederaufforstung dieser Parzellen ein, um die Entwaldung in Peru zu bekämpfen und einen Kaffeeanbau im Einklang mit der Umwelt zu fördern.

Arten	**Arabica**
Varietäten	**Typica, Pache, Caturra rot, Catimor**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1350 - 1900**
Ernte	**April - Juli**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE