LLAMA

Peru • Jaén

ÜBER DIESEN KAFFEE

Unser Llama Kaffee ist eine Mischung aus mehreren Varietäten: roter Caturra, roter Bourbon und Typica. Jeder Kaffee, der ihn ausmacht, wird zwischen 1200 und 1800 Metern Höhe angebaut. Wir beziehen ihn von der Kooperative Coopagro, die in der Stadt Jaén im Nordwesten Perus ansässig ist.

Peru ist der 8. größte Kaffeeproduzent der Welt, und 90% seiner Kaffeeproduktion werden exportiert. Im Allgemeinen ist das landwirtschaftliche Modell in Peru das, das die Entstehung des Llama Kaffees ermöglichte: eine Gruppe von Kleinbauern, die biologisch zertifiziert sind.

Wir arbeiten seit 2016 mit Coopagro zusammen, als unser damaliger Qualitätsmanager, César, sie traf, während er in diesem Jahr die Cup of Excellence in Peru bewertete. Seitdem haben wir ununterbrochen mit Coopagro zusammengearbeitet, insbesondere bei der Entwicklung neuer Prozesse und dem Austausch über bewährte landwirtschaftliche Praktiken, um hochwertige und umweltfreundliche Kaffees zu gewährleisten.

Arten	**Arabica**
Varietäten	**Mischung**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1200 - 1800**
Ernte	**März - September**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE