

CATARATAS SAN ANDRES

 Peru • Cajamarca • Palma Central



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee ist eine zertifizierte Bio-Mischung, für die wir mit den Kaffeebauern und der Kooperative Coopagro zusammengearbeitet haben, um die Trocknungsbedingungen zu verbessern.

Er wird im sehr feuchten Terroir von Palma Central, nahe den Wasserfällen von San Andres, auf einer Höhe von 2.100 Metern angebaut. Wenn die Wetterbedingungen für die Trocknung ungünstig sind, müssen die Erzeuger den Kaffee von ihrem Dorf in die Stadt Jaén transportieren, die sich im trockeneren Terroir von Huabal befindet. Dies führt zu zusätzlichen Kosten und birgt ein Risiko für die Kaffeequalität.

Aus diesem Grund haben wir 2022 in Partnerschaft mit der Kooperative Coopagro ein Projekt zur Verbesserung der Trocknung dieses Kaffees gestartet.

Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon, Tabi, Typica, Caturra
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	2100
Ernte	April - Juli
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

