



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee ist eine Mischung aus Typica, Caucai, Bourbon und Castillo, angebaut von Kleinbauern aus der Region Loja, Ecuador.

Diese Plantagen befinden sich in den Hochgebirgsregionen des südöstlichen Teils der Provinz Loja. Es handelt sich um agroforstwirtschaftliche Produktionssysteme, die Bodenschutz, Wasserschutz und die Artenvielfalt von Landtieren und Vögeln kombinieren.

Dieser Kaffee wird von der Asociación de Producción Cafetalera del Sur Oriente de la Provincia de Loja, PROCAFEQ, angeboten und vom Exporteur FAPCAFES exportiert, der aus dieser Vereinigung hervorgegangen ist.

Die Vereinigung wurde 2001 legal gegründet und war die erste, die den Prozess des gewaschenen Kaffees in der Region einführte. Im Jahr 2002 begann sie den Prozess der Bio-Zertifizierung, des fairen Handels und der Kaffeequalitätszertifizierung.

Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1500 - 2100
Ernte	April
Art der Ernte	Manuell

