



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stammt aus der Region Puntang, in Sunda auf West-Java, und ist eine Mischung aus Typica, Line S und Catimor.

Dieser Kaffee wird ausschließlich im Schatten von verschiedenen Baumarten (Kiefer, Eukalyptus, Erythrina, Avocado) angebaut. Er wird von der Kooperative Klasik Beans im Honey-Process-Verfahren aufbereitet, die auch auf den Inseln Bali, Java, Sunda, Flores und Sulawesi tätig ist.

Die 2008 von einer Gruppe von Produzenten in Puntang gegründete Kooperative Klasik Beans verfolgt eine Philosophie, die die von Belco ergänzt, in Bezug auf Qualität, Menschlichkeit und Umweltschutz.

Zwischen Höhenwäldern und Reisfeldern erstrecken sich die Plantagen über die Vulkane Guntur, Halimu Tilu und Puntang. Bei jeder Ernte werden die Kaffeeekirschen von Hand gepflückt und dann zu einer der drei Aufbereitungsanlagen der Kooperative (Pacet, Ciwidey oder Garut) transportiert. Die Kooperative arbeitet mit über 200 Produzenten zusammen.

Plantage	Funkfeuer
Produzent	Klasik Beans
Arten	Arabica
Varietäten	Typica, Catimor, Linie S
Verfahren	Honey
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1200 - 1500
Ernte	Mai - September
Art der Ernte	Manuell

