GUATEMALA

SHB+ EP, 84+ COOPERATIVE TODOS SANTOS



Versteckt im Hochland von Huehuetenango, auf 1.400 bis 1.800 Metern Höhe, liegen rund um das Dorf Tuiboch die Gemeinden, die die Kooperative Todos Santos bilden. Die Kooperative wurde 1995 von zehn Produzenten gegründet und umfasst heute 55 Kleinbauern. Angebaut werden Bourbon, Caturra sowie neuere, rostresistente Varietäten. Warme Winde aus dem Tal, die Höhenlage und besondere Niederschlagsmuster sorgen dafür, dass die Kirschen gleichmäßig reifen und eine kurze, effiziente Ernte von Januar bis März ermöglichen. Der Kaffee wird auf den einzelnen Farmen aufbereitet und auf Patios oder Dächern getrocknet, bevor er exportiert wird. Nachhaltigkeitsmaßnahmen von Los Volcanes Coffee umfassen Farmrenovierungen, optimierte Pflanzabstände und sogenannte „ökologische Boxen“, die Feuchtigkeit speichern, Erosion verhindern und langfristig Bodenfruchtbarkeit sowie Produktivität verbessern.

TASSENPROFIL

Keks | brauner Zucker | Mandarine | Orange | geröstete Mandel

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**7**

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkle Schokolade | Paranuss | Pflaume

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**8**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Huehuetenango
Kooperative Todos Santos
Ref. No. P11660
Kaffeeart Arabica
Qualität SHB+ EP, 84+
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1300 m
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse LEHMboden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Ecotact

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE