

TANSANIA

WOMEN PROJECT LUPEMBE MAMAS, AA

Dieser Lot stammt aus der Mbinga-Region im Süden Tansanias und wird vom Frauenprojekt Lupembe Mamas produziert, das 2016 nahe dem Lupembe-Berg gegründet wurde. Die Produzentinnen verfügen über generationsübergreifende Erfahrung im Kaffeeanbau und setzen sich für Anerkennung, Eigenständigkeit und langfristige Nachhaltigkeit in einem traditionell männerdominierten Sektor ein.

Dieser Kaffee wird vollständig gewaschen aufbereitet. Nach einer Fermentation von 12–30 Stunden werden die Kirschen 12–18 Tage lang sorgfältig auf erhöhten afrikanischen Trockenbetten in der Sonne getrocknet. Diese Methode sorgt für Klarheit, Balance und einen sauberen, präzisen Charakter in der Tasse.

TASSENPROFIL

Mandel | schwarzer Tee | Karamell | Milkschokolade | Nougat

Säure	7	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	7	<div></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Tansania

Region Mbinga

Kooperative Malolo Agricultural Cooperative

Ref. No. P11668

Kaffeeart Arabica

Qualität AB FAQ, Malolo

Erntejahr 2025/26

Erntezeit Mai – August

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1750 m

Varietät N39, KP423 & Compact

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Sand & Lehmboden

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,70%

Geruch sauber

Farbe bläulich-grün

Defekte 0-4 Defekte

Screen Size 18+

CUPPING SCORE

84,50 (TSP Q-Arabica Grader)