

# 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 | Milchschokolade | Nougat

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></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)