

# KOLUMBIEN

## DON PACHO, EXCELSCO SCR. 15/16, CATURRA & TABI

Unser „Don Pacho“ zollt dem kolumbianischen Kaffeerbe Tribut – und den fleißigen Maultieren, die den Kaffee seit Generationen durch die Anden tragen. Mit Poncho, Hut und Tasse verkörpert er den Geist des kolumbianischen Kaffeebauern: stolz, widerstandsfähig und immer bereit für einen guten Kaffee.

CADEFIHUILA ist eine gemeinnützige Genossenschaft in 27 Gemeinden mit 45 Kaffeeankaufstellen, 46 Düngemittelgeschäften, 36 landwirtschaftlichen Läden, 16 Verkostungslaboren, einem mobilen Labor und 7 Washing Stations. Nach Fairtrade, Rainforest Alliance, 4C und C.A.F.E. Practices sind hohe Standards garantiert. Die Verarbeitung erfolgt traditionell: 24 Stunden im Gärtank, Entpulpen, 12 Stunden in Wasser, dann Sonnen- oder maschinelle Trocknung.

### TASSENPROFIL

Blutorange | getrocknete Feige | grüner Apfel | Mandarine | pinke Grapefruit | weinartig

<b>Säure</b>	<b>8</b>	
<b>Körper</b>	<b>8</b>	
<b>Aroma</b>	<b>8</b>	

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Keks | Milkschokolade | Karamell

<b>Säure</b>	<b>6</b>	
<b>Körper</b>	<b>7</b>	
<b>Aroma</b>	<b>6</b>	



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Huila  
**Kooperative** CADEFIHUILA  
**Ref. No.** P11725  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Excelso Scr. 15/16  
**Erntejahr** 2025/26  
**Erntezeit** Juli - August  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1750 m  
**Varietät** Caturra & Tabi  
**Aufbereitung** Washed  
**Bodenverhältnisse** Lehmboden  
**Verpackungsart** 70,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10,70%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelb-grün  
**Defekte** 0-3 Defekte  
**Screen Size** 17+

### CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)