

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

Mandel | Zitrus | grüner Apfel | Kakao | dunkle Schokolade

Säure	7	
Körper	7	
Aroma	7	

TASSENPROFIL ESPRESSO

grüner Apfel | Blutorange | Mandel

Säure	7	
Körper	7	
Aroma	6	



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

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)