

MEXIKO

COOPERATIVA YAXCOFFEE, SHG EP

Dieser Kaffee stammt aus Yajalón, einer Gemeinde in der Tulijá-Tzeltal-Chol-Region in Chiapas, und wird von Maya-Tzeltal-Produzenten angebaut, die nach ökologischen Prinzipien arbeiten. Der biologische Anbau in Yajalón erfolgt unter teilweiser Beschattung durch heimische Baumarten und im Mischanbau mit Bohnen, Bananen, Kürbis, sowie Zitrusfrüchten und Pflaumen. Als organische Produzentengruppe wird mit Kaffeeekirschenpulpe, trockenem Laub und Holzasche gedüngt. Rund 750 Produzenten sind Teil der Kooperative und werden durch differenzierte Preise, Setzlinge, Solartrockner sowie Schulungen zu guten landwirtschaftlichen und regenerativen Praktiken unterstützt, um sich an den Klimawandel anzupassen. Kaffee ist ihre wichtigste Einkommensquelle und wird häufig zusammen mit Mais, Bohnen und Chilis angebaut. Die Krischen werden reif geerntet, entpulpt, 12-17 Stunden fermentiert, gewaschen und sonnengetrocknet auf den Höfen oder auf Zarandas.

TASSENPROFIL

Milkschokolade | Nougat | geröstete Haselnuss | gelbe Steinfrucht

| | | |
|---------------|----------|-------------|
| Säure | 6 | <div></div> |
| Körper | 6 | <div></div> |
| Aroma | 6 | <div></div> |



REGIONALS

QUALITÄT

Land Mexiko

Region Chiapas

Washing Station YAXALUM SPR DE RL

Ref. No. P11728

Kaffeeart Arabica

Qualität Strictly High Grown

Erntejahr 2025/26

Erntezeit Dezember - Januar

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1300 m

Varietät Bourbon, Marsellesa & Caturra

Zertifizierung Organic

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Volcanic soil

Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 13,10%

Geruch sauber

Farbe bläulich-grün

Defekte 0-4 Defekte

Screen Size 16+

CUPPING SCORE

83,00 (TSP Q-Arabica Grader)