

GUATEMALA

ASSOCIATION MANCOMUNIDADES CAFETALERAS, SHB EP, WASHED

Mancomunidades Cafetaleras ist ein Zusammenschluss von 691 Kleinproduzenten in der bergigen Region Cuilco in Huehuetenango, auf Höhenlagen zwischen 1.500 und 1.700 Metern. Der Kaffee wächst auf trockenen, vulkanischen Böden und wird auf kleinen Familienfarmen angebaut und verarbeitet, wobei traditionelles Wissen über Generationen weitergegeben wird. Der Anbau unter Schattenbäumen fördert Biodiversität und erhält die Bodenqualität. Die Kooperative unterstützt die Produzenten durch Marktzugang, Qualitätsabstimmung und die Einhaltung ökologischer Standards, ohne ihre Eigenständigkeit einzuschränken. Dieser Kaffee wird klassisch gewaschen aufbereitet: reife Kirschen werden von Hand geerntet, am selben Tag verarbeitet, fermentiert, gewaschen und schonend getrocknet – für ein klares, ausgewogenes Tassenprofil, das die Herkunft widerspiegelt.

TASSENPROFIL

Keks | brauner Zucker | Kakao | Mandarine | Orange | geröstete Mandel

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

rote Johannisbeere | gelbe Steinfrucht | Amaretto

Säure	8	<div style="width: 80%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>



REGIONALS

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Santa Rosa
Association Mancomunidades Cafetaleras
Ref. No. P11730
Kaffeeart Arabica
Qualität SHB EP
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Dezember - März
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1600 m
Varietät Bourbon, Typica, Caturra & Catuai
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)