

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

Mandel | Keks | Orange | Pfirsich

Säure	7	
Körper	8	
Aroma	8	

TASSENPROFIL ESPRESSO

rote Johannisbeere | Kakaonibs | geröstete Nuss

Säure	6	
Körper	7	
Aroma	6	



REGIONALS

QUALITÄT

Land Guatemala

Region Santa Rosa

Association Mancomunidades Cafetaleras

Ref. No. P11731

Kaffeeart Arabica

Qualität SHB EP

Erntejahr 2025/26

Erntezeit Dezember - März

Erntemethode Handernte "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 12,00%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-3 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,25 (TSP Q-Arabica Grader)