

HONDURAS

APROCASOL, SHG+, 8 DEFECTS

Dieser Kaffee stammt von APROCASOL, einer Kooperative in Intibuca, die sich der Produktion von hochwertigem Kaffee verschrieben hat und gleichzeitig ihre Mitglieder sowie die lokalen Gemeinden unterstützt. APROCASOL arbeitet daran, die Qualität des Kaffees zu stärken, gute landwirtschaftliche und aufbereitende Praktiken umzusetzen und die fachlichen Fähigkeiten kleiner Produzenten weiterzuentwickeln. Die Kooperative fördert zudem Rückverfolgbarkeit, Nachhaltigkeit und fairen Handel auf nationalen und internationalen Märkten.

Intibucá ist eine ideale Region für den Kaffeeanbau, dank der hohen Lagen, der kühlen Temperaturen und der fruchtbaren Bergböden. Diese Bedingungen ergeben Bohnen mit feiner Säure und einem weichen Körper. Der Kaffee wird im Schatten angebaut, mit sorgfältig ausgewählten Sorten und ...

TASSENPROFIL

Karamell | Mandarine | Orange | roter Apfel | geröstete Haselnuss

Säure	6	██████████
Körper	6	██████████
Aroma	6	██████████

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kumquat | geröstete Mandel | Karamell

Säure	6	██████████
Körper	6	██████████
Aroma	6	██████████



REGIONALS

QUALITÄT

Land Honduras

Region Intibucá

Kooperative APROCASOL

Ref. No. P11750

Kaffeeart Arabica

Qualität SHG+ EP, 8 defects

Erntejahr 2025/26

Erntezeit November - März

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1300 m

Zertifizierung FairTrade & Organic (FTO)

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Andosol

Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,80%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-8 Defekte

Screen Size 16+

CUPPING SCORE

83,00 (TSP Q-Arabica Grader)