

INDIEN

KERALA, CHERRY A

Angebaut auf 700 bis 2.100 m Höhe im hügeligen Wayanad, Kerala, auf schwarzem und rotem Boden, wird dieser FairTrade- und Bio-zertifizierte Robusta während der Haupternte von Januar bis Februar von Hand gepflückt und natural aufbereitet — als ganze Kirsche getrocknet und anschließend geschält, um die getrocknete Hülle zu entfernen. Er stammt von einer Kooperative aus 9.638 Kleinbauern, unterstützt durch Biowin Agro Research, eine gemeinnützige Organisation der katholischen Diözese Manananthavady, die die Bio-Zertifizierungsarbeit der Wayanad Social Service Society fortführt.

Nach der Trocknung wird der Kaffee gereinigt, entsteint, geschält und nach Gewicht und Farbe sortiert, für ein sauberes, konsistentes Grade-A-Lot. Biowins Mission reicht über die Qualität hinaus: eine faire Lieferkette für Kleinbauern, ergänzt durch Schattenbaum-Management, Wasserschutz und Anbaudiversifizierung angesichts des Klimawandels...

TASSENPROFIL

Kakao | geröstete Haselnuss | braunes Gewürz

Säure	3	
Körper	8	
Aroma	3	



REGIONALS

QUALITÄT

Land Indien

Region Wayanad

Kooperative Biowin Agro Research

Ref. No. P11792

Kaffeeart Robusta

Qualität Cherry A, Clean Bulk

Erntejahr 2026

Erntezeit Januar - Februar

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 700 m

Zertifizierung FairTrade & Organic (FTO)

Aufbereitung Natural

Bodenverhältnisse Schwarz-/Rotböden

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,30%

Geruch sauber

Farbe bräunlich

Defekte 0-5 Defekte

Screen Size 16+

CUPPING SCORE

80,00 (TSP Q-Arabica Grader)