PERU

GRADE 1, SHB+, COOPERATIVA ALTO MAYO



Dieser Kaffee stammt von der Asociación Café del Futuro, die mehr als 600 Kaffeebauern aus der Region Jaén in Peru umfasst. Die Kooperative wurde 2007 gegründet und ist bekannt für hochwertige Kaffees mit ausgewählten Varietäten wie Caturra, Catimor, Bourbon und Mundo Novo, mit einem starken Fokus auf zertifizierte Kaffees.

Seit 2021 arbeiten wir eng mit der Asociación Café del Futuro, um die Ernährungssicherheit der Bauern zu stärken und nachhaltige Anbaumethoden zu fördern. In dieser Zeit sind mehr als 200 Gemüsegärten entstanden, Kompostmodule wurden eingeführt und gezielte Schulungen durchgeführt. Heute erreicht unsere Initiative bereits 435 Familien, stärkt ihre wirtschaftliche Stabilität, schützt die Umwelt und begleitet sie auf ihrem Weg hin zu einer vielfältigen und zukunftsfähigen Landwirtschaft.

Tassenprofil

Karamell | Mandarine | Orange | Milchschokolade | Nougat

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**7**

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | Orange

Säure	**6**
Körper	**6**
Aroma	**6**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Peru
Region San Martin
Kooperative Asociación Café del Futuro
Ref. No. P11807
Kaffeeart Arabica
Qualität Grade 1, SHB+
Erntejahr 2026
Erntezeit Juni - Oktober
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1700 m
Varietät Mundo Novo, Bourbon, Caturra, Catimor
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,90%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-12 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,25 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE