MEXIKO

COOPERATIVA YAXCOFFEE, SHG EP, DECAF

Dieser Kaffee stammt aus Yajalón, einer Gemeinde in der Tulijá-Tzeltal-Chol-Region in Chiapas, und wird von Maya-Tzeltal-Produzenten angebaut, die nach ökologischen Prinzipien arbeiten. der biologische Anbau in Yajalón erfolgt unter teilweiser Beschattung durch heimische Baumarten und im Mischanbau mit Bohnen, Bananen, Kürbis, sowie Zitrusfrüchten und Pflaumen. Als organische Produzentengruppe wird mit Kaffeekirschenpulpe, trockenem Laub und Holzasche gedüngt. Rund 750 Produzenten sind Teil der Kooperative und werden durch differenzierte Preise, Setzlinge, Solartrockner sowie Schulungen zu guten landwirtschaftlichen und regenerativen Praktiken unterstützt, um sich an den Klimawandel anzupassen. Kaffee ist ihre wichtigste Einkommensquelle und wird häufig zusammen mit Mais, Bohnen und Chilis angebaut. Die Krischen weden reif geerntet, entpulpt, 12-17 Stunden fermentiert, gewaschen und sonnengetrocknet auf den Höfen oder auf Zarandas.

TASSENPROFIL

Karamell | malzig | Milchschokolade | Nougat

Säure	**6**
Körper	**6**
Aroma	**6**

TASSENPROFIL ESPRESSO

brauner Zucker | malzig | roter Apfel

Säure	**5**
Körper	**6**
Aroma	**6**



REGIONALS

QUALITÄT

Land Mexiko
Region Chiapas
Washing Station YAXALUM SPR DE RL
Ref. No. P11831
Kaffeeart Arabica
Qualität Strictly High Grown
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Dezember - Januar
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1300 m
Varietät Bourbon, Marsellesa & Caturra
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Decaf (CO2) / Washed
Bodenverhältnisse Volcanic soil
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,80%
Geruch sauber
Farbe blau-grün
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

82,30 (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