

# MEXIKO

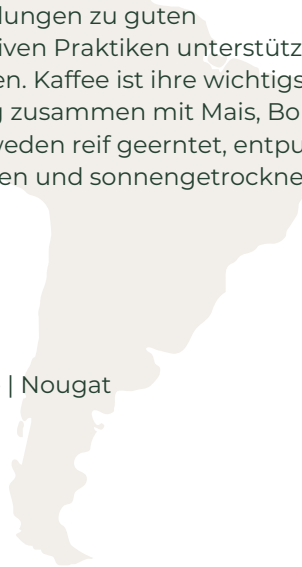
## COOPERATIVA YAXCOFFEE, SHG EP

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 werden reif geerntet, entpulpt, 12-17 Stunden fermentiert, gewaschen und sonnengetrocknet auf den Höfen oder auf Zarandas.

### TASSENPROFIL

Karamell | malzig | Milkschokolade | Nougat

<b>Säure</b>	6	██████████
<b>Körper</b>	6	██████████
<b>Aroma</b>	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** Handerte "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)