

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, BANANA

Auf 1.600 m Höhe in Huila, Kolumbien, produziert die Farm Las Palmas dieses Caturra-Lot unter der Leitung von Brayan Alvear, einem Kaffeebauern in vierter Generation, dessen Fokus auf Innovation und Experimentierfreude die Farm zu einer Referenz für klare, unverwechselbare Tassenprofile gemacht hat.

Die Kirschen werden selektiv bei optimaler Reife geerntet und zur Entfernung von Verunreinigungen flотиert, bevor sie 36 Stunden lang in Tanks kontrolliert oxidieren. Nach dem Trockenentpulpen durchläuft das Pergament eine zweite, 36-stündige Fermentation, angereichert mit Leachat aus einer vorherigen Charge. Es folgt eine 12-stündige beschleunigte Fermentation mit Mutteransatz, Panela und Melasse. In der letzten Stufe wird derselbe Ansatz erneut zugegeben, diesmal vermischt mit Banane, in zwei Stufen über eine abschließende 36-stündige Fermentation, wodurch die Bohnen eine sanfte, tropische Süße aufnehmen. Anschließend wird der Kaf...

TASSENPROFIL

Milkschokolade | Toffee | Banane | tropische Früchte

Säure	8	
Körper	9	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Las Palmas

Kaffeefarm Finca Las Palmas

Produzent Brayan Alvear

Ref. No. P11845

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juni

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra

Aufbereitung Washed Banana

Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%

Geruch sauber

Farbe gelblich

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

87,00 (TSP Q-Arabica Grader)