

INDONESIEN

SUMATRA GAYO MANDHELING GRADE 1 TP

Die Permata Gayo Kooperative wurde im Jahr 2006 von 50 Bauern im Bezirk Bener Meriah gegründet. Was einst als gemeinsame Vision begann, ist heute zu einer florierenden Gemeinschaft mit 2.122 Mitgliedern herangewachsen – vereint durch ihre Leidenschaft für hochwertigen Kaffee und nachhaltige Landwirtschaft.

In den Gayo Highlands von Aceh beheimatet, hat sich Permata Gayo einen Namen für exzellenten Kaffee gemacht, der mit großer Sorgfalt und tiefem Respekt für die Natur angebaut wird. Die Kooperative engagiert sich nicht nur für nachhaltige Anbaumethoden, sondern auch für das Wohlergehen der örtlichen Bauern. Neben der Kaffeeproduktion spielt sie eine zentrale Rolle in der Gemeinschaftsentwicklung und Förderung – durch Schulungen und gezielte Unterstützung hilft sie den Bauern, ihre Anbautechniken zu verbessern und ihre Lebensgrundlage langfristig zu sichern.

TASSENPROFIL

getrocknete Frucht | dunkle Schokolade | getrocknete Pflaume | rumartig | weinartig

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

schwarze Kirsche | Kakaonibs | weinartig

Säure	6	<div style="width: 60%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Indonesien
Region Sumatra
Kooperative Permata Gayo Kooperative
Ref. No. P11201
Kaffeeart Arabica
Qualität Sumatra Gayo Mandheling Grade 1 TP
Erntejahr 2024
Erntezeit Januar
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1375 m
Varietät Ateng Super
Aufbereitung Natural
Verpackungsart 30,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,60%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-11 Defekte
Screen Size 17

CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)