

COSTA RICA

CORDILLERA DE FUEGO, CATURRA & CATUAI

Unser Caturra & Catuai Anaerobic stammt von der Cordillera de Fuego, einer Micromill in Tarrazu, Costa Rica. Im Jahr 2015 Luis Eduardo Campos gründete zusammen mit seinem Partner Coco Cordillera de Fuego um dort den Kaffee seiner eigenen Farm und von benachbarten Farmern zu verarbeiten. Schon seit 2006 experimentiert Luis Eduardo Campos mit anaeroben Prozessen. In einem Interview, das wir mit Luis Eduardo geführt haben, teilte er „was mich beruflich am meisten erfüllt, ist, den Produzenten zu helfen. Ich sage meinem Partner, dass Gott uns heute dieses Werkzeug geschenkt hat – die Aufbereitungsanlage Cordillera de Fuego. Wir sind ein kleines Unternehmen, aber wir können das Geld, das wir von Importeuren und Röstereien erhalten, an die Produzenten weitergeben. So können 200 Familien gut leben, unabhängig von den Preisen an der New Yorker Börse.“

TASSENPROFIL

Zimt | Keks | schwarzer Tee | dunkles Karamell | Milkschokolade

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Orange | Lebkuchen | Zimt

Säure	7	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region Central Valley
Micro Mill Cordillera de Fuego
Produzent Luis Eduardo Campos
Ref. No. P11375
Kaffeeart Arabica
Qualität Caturra & Catuai
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1750 m
Varietät Caturra & Catuai
Aufbereitung Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size 16

CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)