

# COSTA RICA

## CORDILLERA DE FUEGO, ANAEROBIC, 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

<b>Säure</b>	<b>8</b>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>8</b>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Orange | Lebkuchen | Zimt

<b>Säure</b>	<b>7</b>	<div style="width: 85%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>8</b>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>



## 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)