

# INDIEN

## BIOTA, COORG, ROBUSTA, PARCHMENT AB

Biota ist eine Kooperative im südindischen Coorg, die sich ganz dem Anbau von Robusta-Kaffee mit hoher Rückverfolgbarkeit verschrieben hat. Seit ihrer Gründung im Jahr 2020 arbeitet Biota mit rund 100 Kaffeebauern aus der Region zusammen.

Die Kooperative basiert auf einem kollektiven Ansatz: Die Ernten umliegender Farmen werden gemeinsam gebündelt. Biota verfolgt ein offenes und transparentes Preismodell, das für alle Mitglieder leicht nachvollziehbar ist. Um gleichbleibende Qualität sicherzustellen, gibt es einfache, standardisierte Anbauprotokolle und Qualitätsanforderungen, an die sich jedes Mitglied halten muss.

### TASSENPROFIL

Milkschokolade | geröstete Haselnuss | süß | sanfter Robusta Geschmack

<b>Säure</b>	<b>3</b>	<div></div>
<b>Körper</b>	<b>7</b>	<div></div>
<b>Aroma</b>	<b>4</b>	<div></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkle Schokolade | geröstete Haselnuss | braunes Gewürz

<b>Säure</b>	<b>4</b>	<div></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div></div>
<b>Aroma</b>	<b>5</b>	<div></div>



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Indien

**Region** Coorg

**Kooperative** Biota

**Ref. No.** P11447

**Kaffeeart** Robusta

**Qualität** Parchment AB

**Erntejahr** 2024/25

**Erntezeit** Dezember - Februar

**Erntemethode** Handernte "Picking"

**Anbauhöhe** 1000 m

**Aufbereitung** Washed

**Bodenverhältnisse** Lateritboden

**Verpackungsart** 60,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 12,00%

**Geruch** sauber

**Farbe** gelb-grün

**Defekte** 0-4 Defekte

**Screen Size** 15+

### CUPPING SCORE

81,50 (TSP Q-Arabica Grader)