GUATEMALA

HUEHUETENANGO, SHB EP, CATURRA & CATUAÍ

Guatemaltekischer Kaffee ist weltweit für seine unglaubliche Vielfalt an Geschmacksprofilen bekannt, die ihn zu einem Highlight auf der globalen Kaffeeszene machen. Diese einzigartige Bandbreite an Aromen hat es dem Land ermöglicht, seine verschiedenen Kaffeeanbauregionen erfolgreich zu vermarkten. Eine dieser Regionen ist Huehuetenango, Heimat der höchsten nicht-vulkanischen Berge Zentralamerikas. In Höhenlagen zwischen 1.500 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel werden hier einige der besten Kaffees Guatemalas produziert. Die Kaffee-Landschaft des Landes ist eine Mischung aus Kleinbauern und größeren Plantagen, wobei viele Bauern ihre eigenen Nassmühlen betreiben und ihre Bohnen als Pergament an Exporteuren verkaufen, die ihre eigenen Trocknungsanlagen verwalten.

TASSENPROFIL

leichtes Karamell | Milchschokolade | Nougat | Keks

Säure	**6**
Körper	**7**
Aroma	**7**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Huehuetenango
Ref. No. P11450
Kaffeeart Arabica
Qualität SHB EP
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Dezember – März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1100 m
Varietät Caturra and Catuaí
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,00%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE