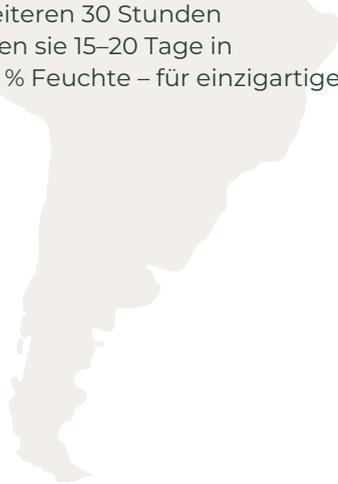


KOLUMBIEN

FARM EL MIRADOR, PRODUCER ELKIN GUZMAN, ORANGE BOURBON

Dieser Kaffee stammt von El Mirador, einer familiengeführten Farm seit drei Generationen, geleitet von Elkin Guzman seit über 16 Jahren. Die sandig- und tonig-lehmigen Böden sind reich an organischer Substanz – ideal für ausgewogene Pflanzenernährung. Der Kaffee wächst im Halbschatten, was Temperatur und Photosynthese optimiert. Beim Bourbon Orange Tartaric-Prozess werden 90 % reife Kirschen bei 10–15 °C gewaschen und bei 35 °C in Zitronensäurewasser desinfiziert. Es folgen 24 Stunden Fermentation in offenen, dann 30 Stunden in geschlossenen Tanks mit Wasser und Weinsäure. Nach dem Entpulpen oxidieren die Kirschen 12 Stunden, gefolgt von weiteren 30 Stunden Fermentation. Anschließend trocknen sie 15–20 Tage in parabolischen Trocknern auf 10,5–11 % Feuchte – für einzigartigen Geschmack.



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila, Pitalito
Kaffeefarm El Mirador
Produzent Elkin Guzman
Ref. No. P11455
Kaffeeart Arabica
Qualität Orange Bourbon
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juli
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1680 m
Varietät Orange Bourbon
Aufbereitung Tartaric Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 0,00%
Geruch
Farbe
Defekte Defekte
Screen Size

CUPPING SCORE

(TSP Q-Arabica Grader)