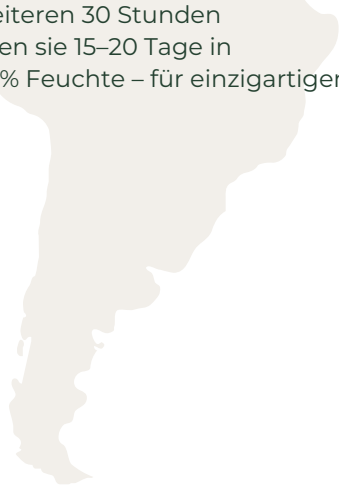


# KOLUMBIEN

## 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** Pitalito, Huila  
**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)