KOLUMBIEN

FARM MONTEBLANCO, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, TROPICAL WASHED, PURPLE CATURRA

Die Finca Monteblanco der Familie Sánchez in Acevedo bietet beste Bedingungen für vielfältige Kaffeesorten. Für diesen Prozess wurde Purple Caturra gewählt – wegen seines hohen Brix-Gehalts und seiner natürlichen Süße, die Mikroorganismen wie *Lactobacillus* und *Saccharomyces cerevisiae* optimale Bedingungen bieten. Diese werden separat gezüchtet, dann mit Früchten wie Ananas, Passionsfrucht, Orange und Mango sowie mit Panela oder Melasse in einem 200L-Behälter vermischt. Nach 190 Stunden Fermentation erreicht die Mutterkultur ideale Brix- und pH-Werte. Die Kirschen werden geerntet, gefloatet, entpulpt und in versiegelte 200L-Tanks gegeben, zusammen mit 80L der Fruchtkultur. Dort fermentiert der Kaffee 150 Stunden lang. Brix bleibt über 6, pH über 4. So entstehen feine Fruchtnoten – wi...

TASSENPROFIL

Banane | Kiwi | Milchschokolade | Mango | Papaya | Toffee

Säure	**8**	
Körper	**8**	
Aroma	**8**	

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila, Pitalito
Kaffeefarm Finca Monteblanco
Produzent Rodrigo Sanchez
Ref. No. P11472
Kaffeeart Arabica
Qualität Purple Caturra
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1500 m
Varietät Purple Caturra
Aufbereitung Tropical Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,50%
Geruch sauber
Farbe gelblich
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

87,25 (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