

GUATEMALA

COOPERATIVA CODECH, HUEHUETENANGO, SHB EP SCR. 14+, CATURRA & CATUAÍ

CODECH liegt in der Sierra de los Cuchumatanes und vereint 580 Kleinproduzentinnen – 345 Männer und 235 Frauen – aus Concepción Huista, Huehuetenango. Seit dem Jahr 2000 setzt sich die Kooperative für die Stärkung der lokalen Gemeinden durch nachhaltige Landwirtschaft und fairen Marktzugang ein. Seit 2006 ist CODECH Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Die Kaffees sind bekannt für ihre ausbalancierte Tasse, lebendige Säure und ihr regionaltypisches Profil. Mit Angeboten wie Cuppings, Schulungen, Qualitätskontrolle und Krediten unterstützt CODECH die Produzentinnen und Produzenten dabei, eine gleichbleibend hohe Qualität zu liefern.

TASSENPROFIL

Keks | Mandarine | Orange | Milkschokolade | Nougat | Karamell

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Hagebutte | gelbe Steinfrucht | Pekannuss

Säure	6	<div style="width: 60%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>



REGIONALS

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Huehuetenango
Kooperative CODECH
Ref. No. P11496
Kaffeeart Arabica
Qualität SHB EP Scr. 14+
Erntejahr 2024/25
Erntezeit März – Juli
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1100 m
Varietät Caturra, Bourbon, Catuaí and Pache
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Washed
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,50%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-7 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

83,50 (TSP Q-Arabica Grader)