KOLUMBIEN

CARAMBOLO ESTATE (LAS FLORES & EL DIVISO), TABI & YELLOW COLOMBIA

Dieser Kaffee stammt von zwei Farmen in Huila: der Finca El Diviso, die von Nestor Lasso bewirtschaftet wird, und der Finca Las Flores, die von Johan Vergara geführt wird. El Diviso liegt auf 1.780–1.900 Metern Höhe, während sich Las Flores auf 1.700–1.790 Metern befindet. Beide Farmen konzentrieren sich auf experimentelle Aufbereitungsmethoden und bauen verschiedene Varietäten an. Dieses Lot ist eine Mischung aus Tabi und Yellow Colombia.

Es durchläuft einen zweistufigen Fermentationsprozess: eine anfängliche aerobe Phase, gefolgt von einer anaeroben Unterwasserfermentation, um Steinfruchtnoten hervorzuheben. Nach der Fermentation wird der Kaffee mit heißem und kaltem Wasser abgeschreckt, um das Aromaprofil zu bewahren. Die Trocknung erfolgt zunächst natürlich, anschließend wird sie mechanisch in einem Silo abgeschlossen. Der Kaffee ruht mind. 10 Tage, bevor die endgültige Aufbereitung erfolgt.

TASSENPROFIL

Pfirsich | Aprikose | rote Johannisbeere | Vanille

Säure	**8**
Körper	**8**
Aroma	**8**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Wildblütenhonig | Pfirsich | pinke Grapefruit

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**8**

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca El Diviso
Produzent
Ref. No. P11545
Kaffeeart Arabica
Qualität Excelso EP
Erntejahr 2025
Erntezeit April - September
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1800 m
Varietät Tabi & Yellow Colombia
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 70,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,60%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

85,25 (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