

# COSTA RICA

## CORDILLERA DE FUEGO, ANAEROBIC, CATURRA & CATUAI

Unser Caturra & Catuaí Anaerobic stammt von der Micromill Cordillera de Fuego in Tarrazú, Costa Rica. Gegründet wurde sie 2015 von Luis Eduardo Campos und seinem Partner Coco, um die Ernten der eigenen sowie benachbarter Farmen zu verarbeiten. Schon seit 2006 experimentiert Luis mit anaeroben Prozessen. In einem Gespräch mit uns sagte er: „Was mich am meisten erfüllt, ist den Produzenten zu helfen. Gott hat uns mit der Cordillera de Fuego ein Werkzeug gegeben. Wir sind ein kleines Unternehmen, doch wir können die Einnahmen von Importeuren und Röstereien direkt an die Produzenten weitergeben – und so rund 200 Familien ein gutes Leben ermöglichen, unabhängig von den Preisen an der New Yorker Börse.

### TASSENPROFIL

Blaubeere | Zimt | getrocknete Pflaume | Grapefruit | Kiwi | Mandarine | Milchschokolade | rote Beere | tropische Früchte

<b>Säure</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>9</b>	<div style="width: 90%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Zimt | Tonkabohne | Rosine

<b>Säure</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>9</b>	<div style="width: 90%;"></div>



### EXCLUSIVES

#### QUALITÄT

**Land** Costa Rica  
**Region** Central Valley  
**Micro Mill** Cordillera de Fuego  
**Produzent** Luis Eduardo Campos  
**Ref. No.** P11597  
**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2024/25  
**Erntezeit** Januar - März  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1750 m  
**Varietät** Caturra & Catuaí  
**Aufbereitung** Anaerobic  
**Bodenverhältnisse** Vulkanböden  
**Verpackungsart** 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

#### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,30%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelb-grün  
**Defekte** 0-2 Defekte  
**Screen Size** 15+

#### CUPPING SCORE

88,00 (TSP Q-Arabica Grader)