

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

Keks | Karamell | Zimt | getrocknete Pflaume | Milkschokolade

Säure	8	██████████
Körper	8	██████████
Aroma	8	██████████



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 Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1750 m
Varietät Caturra & Catuaí
Aufbereitung Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)