KOLUMBIEN

DON PACHO, SUPREMO SCR. 17/18, CATURRA & TABI



Unser „Don Pacho“ zollt dem kolumbianischen Kaffeeerbe Tribut – und den fleißigen Maultieren, die den Kaffee seit Generationen durch die Anden tragen. Mit Poncho, Hut und Tasse verkörpert er den Geist des kolumbianischen Kaffeebauern: stolz, widerstandsfähig und immer bereit für einen guten Kaffee.

CADEFIHUILA ist eine gemeinnützige Genossenschaft in 27 Gemeinden mit 45 Kaffeeankaufstellen, 46 Düngemittelgeschäften, 36 landwirtschaftlichen Läden, 16 Verkostungslaboren, einem mobilen Labor und 7 Washing Stations. Nach Fairtrade, Rainforest Alliance, 4C und C.A.F.E. Practices sind hohe Standards garantiert. Die Verarbeitung erfolgt traditionell: 24 Stunden im Gärtank, Entpulpen, 12 Stunden in Wasser, dann Sonnen- oder maschinelle Trocknung.

TASSENPROFIL

Mandel | Grapefruit | grüner Apfel | Mandarine | Milchschokolade | Pfirsich

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**7**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Himbeere | pinke Grapefruit | Karamell

Säure	**7**
Körper	**7**
Aroma	**7**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila
Kooperative CADEFIHUILA
Ref. No. P11622
Kaffeeart Arabica
Qualität Supremo Scr. 17/18
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Juli - August
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1750 m
Varietät Caturra & Tabi
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 70,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size 17+

CUPPING SCORE

85,00 (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