



BLASERCAFÉ
SUISSE 

COOPERATIVA KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [BOL]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS -15.632692, -67.583312

BOLIVIA COOPERATIVA BIO ARABICA R.L. /
ARABICA CATUAL, CATURRA, MONDO NOVO &
TYPICA / FULLY WASHED / 15+ / CHIJCHIPANI
CARANAVI / STEEP SLOPES / 1100 TO 1750 MASL
/ CLAY SOIL / 25 °C / SELECTIVE HANDPICKING



La Paz



BOLIVIA COOPERATIVA BIO ARABICA R.L.

Die 20 jungen Mitglieder der Cooperativa Bio Arabica R.L. setzen sich zum Ziel, sich auf durchdachte und biologische Produktionssysteme zu konzentrieren und dadurch weitere Bewohner der Region vom Kaffeeanbau zu überzeugen. Dies als attraktive Alternative zum Cocablatt-Geschäft. Nach der ersten Verarbeitung in der „casa del café“ wird der Kaffee in die Hauptstadt La Paz gebracht. Hier erfolgt die weitere Trocknung und Sortierung auf 4'100 m ü. M.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Bolivien
Chijchipani Caranavi
Cooperativa Agropecuaria Bio Arabica R.L.
1100 bis 1750 m ü. M.
Steilhänge
Ton-/Lehmerde, tropischer Urwaldboden
25 °C
1500 mm pro Jahr
Der Kaffee wird nach der Ernte in das Lager El Alto auf 4100 m ü. M. transportiert. Hier wird er auf Tischen von der Sonne fertig getrocknet und von Hand sortiert.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Catuai, Caturra, Mondo novo und Typica
selektive Handlese
Mai bis Juni
August bis November
15+
fully washed, sonnengetrocknet
60 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- ☐ Bialetti-Kocher
- ☐ Espressomaschine
- ☒ Vollautomat
- ☒ French Press
- ☒ Filterkaffee



Degustationsnotizen

Geröstete Haselnuss, Caramel,
Steinfrüchte, Apfel
Seidiges Mundgefühl und süss



Präsident der Cooperativa Bio Arabica R. L.
Elias Choconapi