

COOPERATIVA KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [BOL]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS -15.632692, -67.583312



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 cafe“ 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

Catuaí, 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