



SINGLE ESTATE KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

# TERROIR [COL]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS 4.921238, -75.636003



COLOMBIA MAYTAMA / ARABICA SUPREMO /  
FULLY WASHED / 17 TO 19 / RISARALDA, SANTA  
ROSA DE CABAL / MOUNTAINOUS AREA / 1650  
MASL / VOLCANIC, CLAY SOIL / 20 °C / SELECTIVE  
HANDPICKING



# COLOMBIA MAYTAMA

Maytama Farm seit mehr als 45 Jahren. Mit leidenschaftlicher Hingabe sowie innovativen Methoden werden die Kaffeepflanzen schonend und nachhaltig bewirtschaftet. Der Name Maytama steht in der Kultur der Quimbaya, den Ureinwohnern von Kolumbien, für die Herrin des Landes der Göttinnen. So wird auch das Thema Gleichstellung auf der Farm grossgeschrieben. Neben der Besitzerin Patricia haben mehrere Frauen führende Funktionen. Bis in den hintersten Winkel der Farm erlebt man die familiäre Atmosphäre, die von der positiven Ausstrahlung und Herzlichkeit der Besitzerin geprägt ist.



## Herkunftsland

Ort

Farm

Durchschnittshöhe

Topographie

Bodenbeschaffenheit

Temperatur

Niederschlag

Besonderes

Kolumbien

Risaralda, Santa Rosa de Cabal

Maytama Farm

1650 m ü. M.

steile Kraterhänge

vulkanischer Boden, lehmig

20 °C

1500 mm pro Jahr

Im Anbau wird auf ökologische Bedingungen geachtet und auf sorgfältiges Wassermanagement Wert gelegt. Es werden keine Herbizide oder Insektizide verwendet.



## Botanische Art

## Botanische Unterart

Erntemethode

Erntezeit

Exportzeit

Bohnengrösse

Aufbereitungsart

Sackgrösse

Arabica

Supremo

selektive Handlese

November bis Dezember

Januar bis März

17-19

fully washed, sonnengetrocknet

30 kg



## Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



## Degustationsnotizen

Zitruszeste, Beeren, Trauben, Toffee

Viel Süsse, seidiges Mundgefühl



Besitzerin Patricia Builes (2. v. l.) mit Christoph Laufer (3. v. l.) von Blasercafé und den Maytama Mitarbeitern Jhon Arango und Juan Carlos Ortega.