



COFFEE SELECTION



EFICO
GREEN COFFEE & COCOA

Version Januar 2019



PERU - Grade 1 Organic



Region: Nord Peru in den Provinzen von San Ignacio und Jaen

Höhe über NN: ca. 1,200 - 1,600 Meter

Bodentyp: Alfisol, das sind gut entwickelte Böden mit Tonanreicherungen im Untergrund

Schattenbäume: Ingas

Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr: 1,500 mm

Durchschnittliche Jahrestemperatur: 23°C

Kaffee Anbau Perus: 355,000 Ha

Kaffee Anbaugbiet dieses Kaffees: 3,000 Ha

Erntezeit: Die Ernte in Peru ist von Mai bis September



Der Kaffee

Arabica

Varietät: Caturra, Catuai & Typica

Gewaschener Kaffee

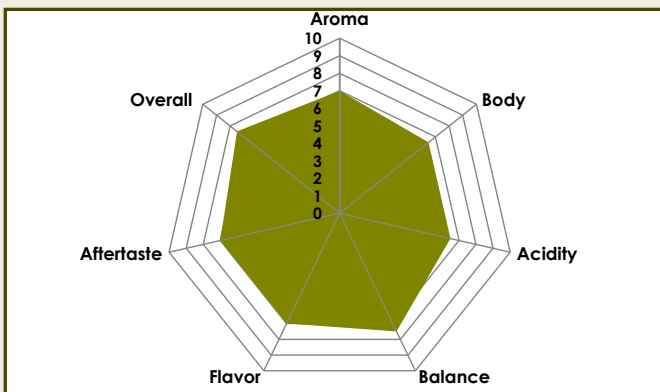
Bohnengröße: 95 % der Bohnen sind größer als 15 mm

Fehleranzahl: Maximal 15 Fehler in einem 300 Gramm Muster

Kilogramm/ Sack: 69 Kg / Sack

Tassenprofil

Dieser Kaffee ist traditionell sehr cremig mit einer milden Zitrusnote. In der Tasse findet man Noten von Karamell und Toffee.



Die Verarbeitung

Der Kaffee wird von Hand gepflückt. Da die Kaffeesträucher zu unterschiedlichen Zeitpunkten blühen und auch reifen werden die Bäume je nach Reifegrad dreimal während des Erntezeitraums geerntet. Anschließend wird der Kaffee gewaschen und für 18 Stunden fermentiert. Schließlich wird der Kaffee auf Terrassen in der Sonne getrocknet.

Die Kirschen werden sorgfältig geerntet, verarbeitet, fermentiert und getrocknet um kontinuierlich die Qualität eines gewaschenen Kaffees zu bewahren mit den charakteristischen Eigenschaften der grünen frisch aussehenden Bohne.

Die Genossenschaft setzt sich stark für den Erhalt der Umwelt ein und verwendet als Dünger unter anderem Kaffeepulpe -das getrocknete Fruchtfleisch der Kaffeekirsche. Besonderes Augenmerk wird auf die sorgfältige Behandlung und Aufbereitung des Schmutzwassers gelegt um Boden- und Wasserqualität zu konservieren.

Die Region

Peruanische Kaffees werden in den Anden relativ hoch angebaut.

Diese außergewöhnliche Höhe generiert einen besonderen Geschmack, da die Bohnen langsamer heranreifen. Peru ist ein ausgezeichneter Ursprung für Bio-Kaffee. Die nördlichen Regionen in Peru produzieren etwa 60% der Landesproduktion. Die Kaffeepflanzungen sind mit weniger als 35 Jahre alt noch relativ jung. Das Gebiet ist frei von Blattrost, einem der gefürchtesten Pilzkrankheiten in Kaffeeanbaugebieten.

Besonderheiten

Dieser Kaffee wird von Cenfrocafe hergestellt, einer Kooperative mit mehr als 80 landwirtschaftlichen Vereinigungen sowie sechs Trockenmühlen.

Die Qualitätskontrolle beginnt bereits beim Kleinbauern. Die Düngung ist durchweg organisch. Es wird Vogeldünger und Kaffeepulpe verwendet. Diese Cooperative hat verschiedene Zertifizierungen: **Bio, Rainforest Alliance, UTZ und FLO.**

WWW.YOUTUBE.COM/EFICOGROUP

WWW.EFICO.COM