



GUATEMALA

Finca Canaque

Natural

Die Finca Canaque, benannt nach einem einheimischen Baum der Region, wurde ursprünglich 1958 von Jorge Vides gegründet und ist mittlerweile in der dritten Generation der Familie. Die Finca Canaque liegt auf den Bergen in La Libertad, Huehuetenango, auf einer Höhe von 1800 Metern. Seit 2016 führt María Vides die Farm und hat sich dabei darauf fokussiert, sowohl Natural als auch gewaschenen Qualitätskaffee zu produzieren.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Guatemala
Kaffeefarm Finca Canaque
Region Huehuetenango
Ref. Nr. P11280
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit April - Mai
Anbauhöhe 1800m
Varietäten San Ramón & Caturra
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmböden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,3%
Geruch sauber
Farbe bräunlich
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 16+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE
84,75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
weinartig | Keks | dunkle Schokolade | getrocknete Pflaume | Mandarine & Orange | Walnuss

ESPRESSO

TASSENPROFIL
dunkle Schokolade | Feige | brauner Zucker

SÄURE

7

KÖRPER

7

AROMA

7

SÄURE

5

KÖRPER

7

AROMA

7