



REGIONAL

QUALITÄT

Land Honduras

Region Corquín, Copán

Kooperative Cafescor

Ref. Nr. P11203

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2023/24

Erntezeit Dec.-März.

Anbauhöhe 1475m

Zertifikat Organic & Fair Trade

Varietäten Varietäten Mix

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse

Lehm-/Sandboden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12%

Geruch clean

Farbe grün

Defekte 0-3 defects

Screen Size SHB 16+



TOUTON

— SPECIALTIES-COFFEE —

HONDURAS

Cafescor

Washed

CAFESCOR, gegründet von kleinen Kaffeebauern in der Region Corquín Copan im Jahr 2012, begann mit 25 Partnern und zählt nun 440, darunter 85 Frauen. In bergigen Gebieten tätig, legt es Wert auf vielfältige Ökosysteme. CAFESCOR setzt sich für den Naturschutz ein, fördert Aufforstung, nachhaltige Wald- und Wasserwirtschaft. Die gesamte Produktion folgt einem ökologischen Plan und nutzt organische Dünger aus ihrem Forschungszentrum. Mit 38 festen und bis zu 60 saisonalen Arbeitskräften beschäftigt CAFESCOR etwa 10.000 Menschen in Wartung und Ernte. Die Organisation startet jährlich Gemeinschaftsprojekte in den Bereichen Gesundheit, Bildung, Umweltschutz und Straßenzugang.

CUPPING

CUPPING SCORE

83,25 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Grapefruit | Orange | geröstete Mandel | braune Gewürze | dunkle Schokolade | dunkles Karamell

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Malzig | leichtes Karamell | kumquat

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

7

SÄURE

6

KÖRPER

5

AROMA

5