



**EXCLUSIVE**

## QUALITÄT

**Land** Peru

**Region** Cajamarca, Jaén

**Kooperative** Asociación  
Café del Futuro

**Ref. Nr.** P11146

**Kaffeeart** Arabica

**Qualität** Grade 1, SHB+

**Erntejahr** 2023/24

**Erntezeit** Juni - Okt.

**Anbauhöhe** 1700m

**Varietäten** Mundo Novo,  
Bourbon, Caturra &  
Catimor

**Aufbereitung** Washed

**Bodenverhältnisse** Loam-  
y soil

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11%

**Geruch** clean

**Farbe** bläulich-grün

**Defekte** 0-6 defects

**Screen Size** SHB 16+



**TOUTON**  
- SPECIALTIES-COFFEE -

# PERU

## Cafe del Futuro

### Washed

Dieser Kaffee kommt von der Asociación Café del Futuro, der 348 Bauern aus der Region Jaén, in Peru, angehören. Die Asociación wurde 2007 gegründet und steht für hochwertige Kaffees mit ausgewählten Varietäten und einem starken Fokus auf zertifizierten Kaffee. Die Bauern bauen Varietäten wie Caturra, Bourbon und Mundo Novo an, die in der Region zwischen den Provinzen von Jaén und San Ignacio hervorragend gedeihen. Die Asociación unterstützt die Bauern bei der Finanzierung von Trocknungshäusern, die es ihnen ermöglicht ihren Kaffee behutsam zu trocknen und vor Regen zu schützen. 95% der Produzenten nutzen diese Trocknungshäuser bereits. Die Kaffees wachsen auf 1600 bis 2000 Höhenmetern.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

84 (TSP Q-Arabica-Grader)

### TASSENPROFIL

dunkles Karamell | Mandarine  
& Orange | Milkschokolade |  
roter Apfel | geröstete Hasel-  
nuss | weiße Traube

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | Orange |  
roter Apfel

### SÄURE

7

### KÖRPER

7

### AROMA

7

### SÄURE

6

### KÖRPER

6

### AROMA

7