



GUATEMALA FINCA EL SOCORRO WASHED PACAMARA

Juan Diego de la Cerda, Inhaber der Finca el Socorro, macht seinem Firmennamen "El Socorro - seriously amazing coffee" alle Ehre. Finca el Socorro steht weltweit für hervorragende Qualität und hat bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten: 1. Platz bei Cup of Excellence 2011, SCAA Coffee of the Year Award 2011, 1. Platz des Cup of Excellence 2007 und einige weitere. Finca el Socorro ist eine der drei Farmen von Juan Diego de la Cerda. Diego baut vorwiegend Varietäten wie Java, Red und Yellow Bourbon, Yellow Caturra, Maracaturra, Pacamara, Purpuracea und Geisha an.



QUALITÄT

Land Guatemala
Region Municipio de Palencia
Micro Mill & Kaffeefarm
Finca el Socorro
Produzent Juan Diego de la Cerda
Ref. Nr. P10274

Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2018/19
Erntezeit Jan. - Mai
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1900m
Varietät Pacamara
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

getrocknete Pflaume | süß |
dunkles Karamell | Nougat

CUPPING SCORE

84,5 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,7%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size SHB 18+

SÄURE

7

KÖRPER

7

AROMA

7

EXCLUSIVE COFFEE



Touton Specialties GmbH | Grosse Bleichen 8 | 20354 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | touton-specialties-coffee.com