



COSTA RICA BRUNCA SHB EP WASHED

Dieser Fully Washed SHB EP kommt aus der Brunca Region, der jüngster Kaffee produzierenden Mikro-Region in Costa Rica. Die reifen Kirschen werden in den Monaten zwischen August und Februar handgepflückt, von der Pulpe befreit und gewaschen. Danach werden sie für etwa 7 Tage in der Sonne getrocknet. Der Kaffee wächst auf einer Höhenlage von etwa 1.500 Metern bei einer Durchschnittstemperatur von 22 Grad Celsius. Diese Begebenheiten führen zu den leichten Aromen und dem süßen Geschmack des Kaffees, die zu Tassenprofilen mit einem runden Körper und einer schönen Säure beitragen, die charakteristisch für die Brunca Region sind.



QUALITÄT

Land Costa Rica
Region Brunca
Ref. Nr. P10985

Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2022/23
Erntezeit Aug. - Feb.
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1550m
Varietät Caturra & Catuai
Aufbereitung Gewaschen
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Keks | Karamell | geröstete Mandel |
dunkle Schokolade | rote Traube

CUPPING SCORE

84 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9.70%
Geruch sauber
Farbe bläulich-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size SHB 16+

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

6

SPECIALTY COFFEE



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