



Nach traditioneller Art wird in dieser Finca ein Premium Kaffee produziert, welcher mit seinem Geschmack und Körper die unverwechselbare Note Kolumbiens hervorhebt.



Single State Farm

Columbian Highland Arabica

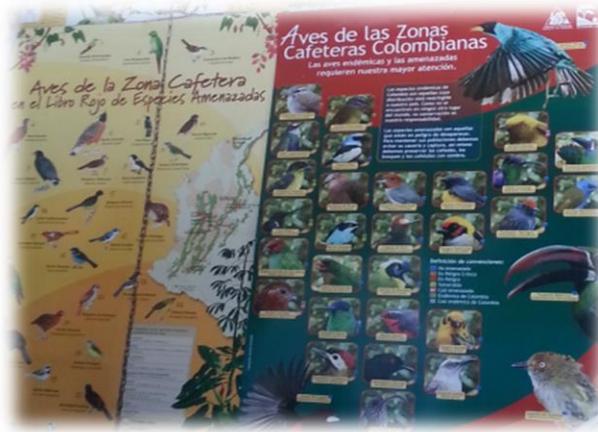
Anbauregion:		Risaralda, Kolumbien
Anbauhöhe:		1500- 2000 m
Topographie:		Andenkamm, Hochland
Durchschnittliche Sonnenstrahlung:		1300 J/m ²
Durchschnittliche Jahrestemperatur:		21 C°
Durchschnittliche Regenmenge:		2100mm
Anbaufläche:		110 Hektaren
Pulp-Verfahren:		Nassverfahren (Ökologie)
Aufbereitungsart:		Fermentation
Produktionszyklen:	Januar-Juni	40%
	Juli-Dezember	60%
Sortentypen:	Caturra	54%
	Variedad Co.	36%
	Castillo Naranja	10%
Zertifizierungen:		UTZ, BASC, Calidad de Café





Besonderheiten

Die typische Kaffee finca eines kolumbianischen Familienbetriebes befindet sich in der Zona Cafetera in den zentralen Kordilleren, im Südwesten Kolumbiens. Die Pflege und die Ernte der Kaffeebäume erfolgt von Hand und wird nach strengen biologischen Richtlinien über Tier- und Pflanzenschutz gehandhabt.



Selektion

Ein spezielles Analyseverfahren ermöglicht es der Patrona, die Kaffeebohnen nach Schalenhärte bzw. nach Farbe und Größe zu unterscheiden und so die Bohnen nach Qualität / Reife zu trennen.

Nachhaltige Verwendung der Kaffeepflanze

Die Schalen der Kaffeebohnen werden in dieser Finca als biologisches Düngemittel für die Kaffeepflanzungen und als alternative Energiequelle für Maschinen verwendet. Auch Einlagerung und die Teilfermentation in den eigenen Speicher-Silos werden mit der Energie der organischen Ausschussmasse erreicht.

Begrenztes Angebot

Aufgrund der physischen Größe des Outputs und der starken Nachfrage, können pro Jahr nicht mehr als sechs 20-Fuss Container angeboten werden.

Reservierungen: Individuell / verbindlich





Physische Analyse

Tabelle 1		Tabelle 2	
Maschengrösse	Grössenanalyse in %	Schadensarten	Physische Defektanalyse in %
18	33.73	Schwarze+ Essigbohnen	0.4
17	28.88	Gekrümmte Bohnen	0.7
16	19.63	Spitze Bohnen	-
15	11.57	Fasern	-
14	4.35	Bisschäden	0.1
13	1.38	Unreif	0.6
12	2.5	Faul	-
< 12	0.2	Ausgetrocknet	-
		Faltig	-
		Gequetscht	-
		Kristallisiert	-
		Bruch	0.3
		Ablagerungen	-
		Hagel	-
		Hülle/Schale	-
		Total Defekte	2.1

Tabelle 3	
Faktoren	Physische Eigenschaft
Pergamenthäutchen	gleichmässig
Kern	gleichmässig
Duft/Ausdünstung	gleichmässig
Feuchtigkeit	11%
Schmälerung	11.12
Ertragsfaktor	88.88

Sensorische Analyse

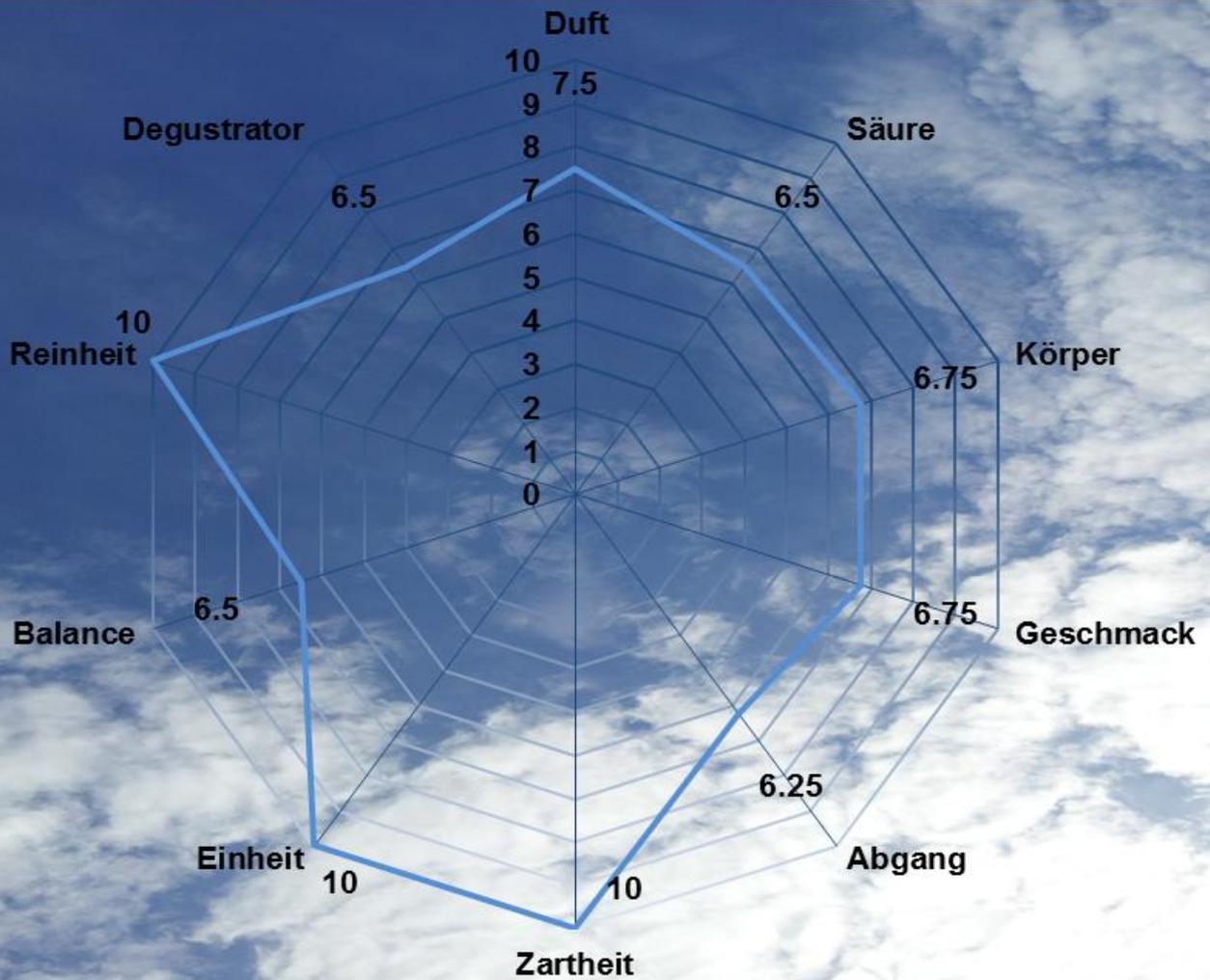
Tabelle 4		Tabelle 5	
Charakteren	Werte	Tassen	Beschreibung der Tassen
Duft/Aroma	7.5	1	rein
Säure	6.5	2	rein
Körper	6.75	3	rein
Geschmack	6.75	4	rein
Nachgeschmack	6.25	5	rein
Sanftheit/Zartheit	10		
Einheit	10		
Balance	6.5		
(Tassenreinheit*)	10		
zusätz. Punkte Degustrator	6.5		
Total punkte	76.75		

Tabelle 6	
Faktoren	Attribute
Aroma Duft	Vanille, Schokolade
Geschmack	Schokolade, Rotwein





Sensorische Auswertung



Sensorische Auswertung: 76.75 Punkte





Supremo 18

Siebung:	18
Toleranz:	10 %
Basis:	17
Feuchtigkeitsgrad:	ca.12-12.5%
Aufbereitungsart:	Fermentation
Anbauregion:	Zona Cafétera, Caldas, Kolumbien



Supremo 17/18

Siebung:	17/18
Toleranz:	5%
Basis:	14
Feuchtigkeitsgrad:	ca.12-12.5 %
Aufbereitungsart:	Fermentation
Anbauregion:	Zona Cafétera, Caldas, Kolumbien



Excelso Premium 15 EP

Siebung:	15
Toleranz:	5%
Basis:	14/12
Feuchtigkeitsgrad:	ca.12-12.5%
Aufbereitungsart:	Fermentation
Anbauregion:	Valle de Cauca, Caldas, Kolumbien





Máscaro: Supremo 18up

Traditionelle Kolumbianische Kreuzung

Arabica Kreuzung:	Variedad Colombia
Siebung:	18up
Toleranz:	5 %
Basis:	17
Aufbereitungsart:	Fermentation
Feuchtigkeitsgrad:	ca.11-12 %
Anbauregion :	Armenia, Quindío, Kolumbien
Anbauhöhe :	1600 m



Máscaro: Excelso 17

Traditionelle Kolumbianische Kreuzung

Arabica Kreuzung	Variedad Colombia
Siebung:	17
Toleranz:	5 %
Basis:	14
Aufbereitungsart:	Fermentation
Feuchtigkeitsgrad:	ca.11-12 %
Anbauregion:	Armenia, Quindío, Kolumbien
Anbauhöhe:	1600 m

