



## REGIONAL

## QUALITÄT

**Land** Mexiko  
**Region** Yajalon, Chiapas  
**Cooperative** Siembra Abundante  
**Ref. Nr.** P11506  
**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2024/25  
**Erntezeit** Jan. - Apr.  
**Anbauhöhe** 1100-1350m  
**Varietäten** Marsellesa, Costa Rica 95, Typica & Caturra  
**Aufbereitung** Washed  
**Zertifizierung** Bio

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10.80%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** bläulich-grün  
**Defekte** 0-7 Defekte  
**Screen Size** SHB 16+



**TOUTON**  
- SPECIALTIES COFFEE -

# MEXIKO

## SHG EP Bio

## Washed | Decaf

Chiapas ist Mexikos größte und älteste Kaffeeanbauregion. Eingebettet zwischen Atlantik und Pazifik schafft die Sierra Madre Chiapas vielfältige Mikroklimata, die ideal für den Kaffeeanbau sind. Gegründet im Jahr 2019, vereint die Gruppe 585 Kleinbauern (310 Männer und 275 Frauen), hauptsächlich aus der Tzeltal-Volksgruppe in Yajalón. Sie spezialisieren sich auf hochwertigen Bio-Kaffee und setzen auf Nachhaltigkeit, indem sie natürliche Ressourcen bewahren und auf Agrochemikalien verzichten. Zur Erhaltung der Kaffeequalität nach der Entkoffeinierung nutzen wir das Wasserdekoffeinierungsverfahren. Zunächst löst Dampf die Silberhäutchen, die anschließend mit Luft entfernt werden. Danach entzieht Wasser den rohen Bohnen Koffein und andere lösliche Stoffe. Aktivkohle filtert das Koffein heraus, bevor die entkoffeinierte Lösung den Bohnen wieder zugeführt wird. Ein abschließender Trocknungsschritt stellt den ursprünglichen Feuchtigkeitsgehalt wieder her. Dieses wasserbasierte Verfahren ist biologisch zertifiziert.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

82 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

braune Gewürze | Karamell | malzig | geröstete Nüsse

### SÄURE

5

### KÖRPER

6

### AROMA

6