



## REGIONAL

## QUALITÄT

**Land** Honduras

**Region** Santiago de Puringla

**Kooperative** Puringla  
**Washing Station**

Beneficio Santa Rosa

**Ref. Nr.** P11442

**Kaffeeart** Arabica

**Erntejahr** 2024/25

**Erntezeit** Jan. - Apr.

**Anbauhöhe** 1000-2000m

**Varietäten** Catimores, Ihcafe 90, Lempira, Parainema, Typica & Catuai

**Aufbereitung** Washed

**Bodenverhältnisse**

Lehmiger Boden

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 12%

**Geruch** sauber

**Farbe** bläulich-grün

**Defekte** 0-8 Defekte

**Screen Size** SHB 16+



**TOUTON**  
- SPECIALTIES COFFEE -

# HONDURAS

## Cooperativa Puringla

### Washed | FTO

Die Puringla Kooperative sitzt in Barrio Las Brisas, Santiago Puringla, La Paz. Die Genossenschaft besteht aus 76 Kleinbauern, die sich auf 19 Dörfer verteilen, hauptsächlich in der Bergkette Montecillos. Die Qualität unseres Kaffees ist das Ergebnis der geografischen Vielfalt dieser Region und der sorgfältigen Arbeit der Produzenten in jedem Schritt des Prozesses – vom Anbau über die Verarbeitung und Trocknung bis hin zur Exportvorbereitung. Die Mission der Kooperative ist es, zur sozioökonomischen Entwicklung ihrer Mitglieder und der gesamten Gemeinschaft beizutragen. Durch die Förderung umweltfreundlicher landwirtschaftlicher und forstwirtschaftlicher Praktiken sorgen sie für eine nachhaltige Kaffeeproduktion und bauen gleichzeitig starke nationale und internationale Vermarktungsnetzwerke für Bio- und Spezialitätenkaffee auf.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

83 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

Karamell | Mandarin&Orange |  
Milkschokolade | geröstete  
Nüsse

### SÄURE

6

### KÖRPER

6

### AROMA

6