



## REGIONAL

## QUALITÄT

**Land** Guatemala  
**Region** Huehuetenango  
**Ref. Nr.** P11450  
**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2024/25  
**Erntezeit** Dez. - März  
**Anbauhöhe** 1100m  
**Varietäten** Caturra & Catuai  
**Aufbereitung** Washed  
**Bodenverhältnisse**  
Vulkanböden

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** grün  
**Defekte** 0-6 Defekte  
**Screen Size** 15+



**TOUTON**

— SPECIALTIES COFFEE —

# GUATEMALA

## Huehuetenango

## SHB EP | Washed

Kaffee aus Guatemala weist eine ganze Bandbreite an Geschmacksprofilen auf. Diese Besonderheit hat sich das Land zu eigen gemacht und vermarktet mit großem Erfolg einige Anbauggebiete mit entsprechend eigenem Charakter. Dazu zählt auch Huehuetenango, die Region mit den höchsten nicht vulkanischen Bergen Mittelamerikas. Auf Höhenlagen von 1500 bis 2000 Metern entstehen einige der ausgezeichnetsten Qualitäten des Landes. Generell gibt es in Guatemala sowohl Kleinfarmer als auch etwas größere Plantagen. Die meisten Farmer haben ihre eigene Wet Mill und verkaufen ihre Bohnen als Parchment an Exporteure mit eigenen Dry Mills, dadurch ist die Qualität der Kaffees sehr hoch.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

84 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

leichtes Karamell | Mandarine & Orange | Milkschokolade | Nougat | Kekse

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

Zitrus | geröstete Mandel | Schokolade

### SÄURE

7

### KÖRPER

7

### AROMA

7

### SÄURE

6

### KÖRPER

6

### AROMA

6