



COSTA Rica

Finca Volcan Azul

Natural Anaerobic Mocha

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Finca Volcan Azul
Produzent Alejandro Castro Kahle
Ref. Nr. P11372
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Jan. - März
Anbauhöhe 1400 - 1700 m
Varietäten Mocha
Aufbereitung Natural Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanböden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11.40%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size SHB 16+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

Die Kaffeetradition der Familie Castro Kahle begann Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem gemeinsamen Traum: „Den besten Kaffee der Welt zu produzieren.“ Heute setzt Alejo (5. Generation) diese Tradition mit Exzellenz, höchster Qualität und Innovation fort und legt großen Wert auf Umweltschutz. Durch den Schutz natürlicher Regenwaldgebiete trägt die Familie zur Reduzierung der Luftverschmutzung bei und kämpft gegen den Klimawandel. Dieses Umweltbewusstsein möchten sie an kommende Generationen weitergeben. Alejos Engagement und Können spiegeln sich in zahlreichen Auszeichnungen wider. Beim Natural-Anaerobic-Prozess fermentieren die Bohnen 5-7 Tage unter Waldschatten bei 15 °C. Danach trocknen sie 11-14 Tage auf Trockenbetten und 8 Stunden in einem großen Trockner (Guardiola).

CUPPING

CUPPING SCORE

85.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | keksig |
Brownie | Schokoladenmousse |
Orange | geröstete Haselnuss

ESPRESSO

TASSENPROFIL

pinke Grapefruit | Toffee

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

8

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

8