



REGIONAL

QUALITÄT

Land Guatemala

Ref. Nr. P11322

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2023/24

Varietäten Costa Rica

95, Marsellesa, Typica,
Caturra, Chandragiri and
S795

Aufbereitung Washed
Decaf

Zertifiziert Fair Trade
and Organic

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,8%

Geruch sauber

Farbe blau-grau

Defekte 0-7 Defekte

Screen Size 16+



TOUTON

— SPECIALTIES COFFEE —

MEXIKO & INDIEN

Decaf | FTO | Blend

This blend combines our Mexican coffee from the Sierra Madre region of Chiapas with our Indian coffee from the Idukki region. Das Ergebnis ist eine süße, ausgewogene Tasse mit Röstnuss-Noten aus dem Kaffee und malzigen Untertönen aus dem Wasser-Entkoffeinierungsverfahren. Um die Qualität unserer Kaffees nach dem Entkoffeinierungsprozess zu erhalten, verwenden wir das Wasser-Entkoffeinierungsverfahren. Zu Beginn des Wasser-Entkoffeinierungsverfahrens werden die Silberhäutchen durch Wasserdampf gelöst und dann im Luftstrom entfernt. Danach werden die wasserlöslichen Substanzen, einschließlich Koffein, mit Wasser aus den grünen Kaffeebohnen extrahiert. Das Koffein wird aus der dabei entstehenden Lösung mittels Aktivkohle entfernt. Anschließend wird die entkoffeinierte Lösung den vorgetrockneten Bohnen wieder zugeführt. Die abschließende Trocknung stellt sicher, dass der Feuchtigkeitsgehalt der Kaffeebohnen wieder auf das ursprüngliche Niveau gebracht wird. Die Entkoffeinierung mit Wasser ist BIO-zertifiziert.

CUPPING

CUPPING SCORE

82 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

braune Gewürze | Karamell |
malzig | geröstete Nüsse

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Toffee | süß

SÄURE

5

KÖRPER

5

AROMA

6

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

6