



## 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