



HONDURAS

Finca Santa Martha

Honey | Parainema

Nach mehreren Jahren im Ausland kehrte Eduardo 2012 nach Honduras zurück, um die Familientradition des Kaffeeanbaus fortzusetzen, diesmal mit einem Schwerpunkt auf Spezialitätenkaffee. In der Region Santa Barbara, wo sich Nachbarn gegenseitig unterstützen, hilft Eduardo bei Projekten wie Straßenreparaturen und Wasserversorgung. Er pflanzt zudem Schattenbäume, um die Temperatur auf der Farm zu stabilisieren. Seine Mission ist es, hochwertigen Kaffee zu produzieren und seinen Kindern eine gute Bildung zu bieten. Für diesen honey-processed Kaffee werden die Kirschen etwa 48 Stunden in Fermentationssäcke gelegt. Nach dem Entpulpen wird das Pergament für 24 Stunden trocken fermentiert. Anschließend wird es etwa 15 Tage in einem Solartrockner getrocknet, wobei während des Trocknungsprozesses von Hand sortiert wird, um fehlerhafte Bohnen zu entfernen.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Honduras
Region Santa Barbara
Produzent Eduardo Trochez Vega
Kaffeefarm Finca Santa Martha
Ref. Nr. P11334
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Nov. - Apr.
Anbauhöhe 1750m
Varietäten Parainema
Aufbereitung Honey
Bodenverhältnisse Lehmiger Boden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10.40%
Geruch sauber
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 15+



TOUTON
— SPECIALTIES COFFEE —

CUPPING

CUPPING SCORE
84.5 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
Karamell | geöstete Nüsse

ESPRESSO

TASSENPROFIL
Kumquat | Schokolade

SÄURE

7

KÖRPER

6

AROMA

7

SÄURE

7

KÖRPER

7

AROMA

6