

MITKA Honduras | Combrifol

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



Region Marcala

Anbauhöhe 1.300 bis 1.700 Meter

Klima subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18°C und 21°C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.700 bis 2.200 mm

Qualität Strictly High Grown (SHG), European Preparation, DO Marcala

Sorte Arábica: Bourbon, Típica, Salchimor, Catuí

Ernte Dezember bis März

Export Februar bis Juni

Hafen Puerto Cortes (Honduras)

Zertifizierung Der Großteil der Ernte ist biozertifiziert (Mayacert)

Verarbeitung handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen

Tassenprofil Kaffee mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DO Marcala zeichnet sich durch eine lebendige Säure, einen fruchtigen Geschmack nach Zitrusfrüchten und Pfirsich sowie einen blumigen Nachgeschmack aus. Um die Herkunftsbezeichnung zu erhalten, muss Marcala-Kaffee diese Charakteristika aufweisen, eine besonders sorgfältige Auslese durchlaufen und auf der Skala der us-amerikanischen Spezialitätenkaffeevereinigung SCAA einen Mindestwert von 80 Punkten erreichen.

