

MITKA Nicaragua | Guardabarranco

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



Region Estelí

Anbauhöhe 1.200 bis 1.400 Meter

Klima subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18°C und 22°C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.800 mm

Qualität Strictly High Grown (SHG), European Preparation

Sorte Arábica: Caturra, Bourbon, Arabiga

Ernte November bis März

Export Januar bis Juni

Hafen Puerto Corinto (Nicaragua), Puerto Cortes (Honduras)

Zertifizierung 20 Prozent der Ernte ist biozertifiziert (Bio Latina)

Verarbeitung handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen

Tassenprofil Nicaragua-Kaffees zeichnen sich durch eine hochwertige, angenehme Säure aus.
Guardabarranco produziert einen ausgewogenen und komplexen Kaffee mit einer sanften Säure, einen cremigen Körper und fruchtigem Geschmack, der von einem Duft nach Schokolade und Zedern begleitet wird.

