

: MITKA | El Salvador | Las Lajas

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



- Organisation** Kooperative mit 200 Mitgliedern
- Region** Izalco (Sonsonate) in der *Cordillera de Volcanes* - Bergkette der Vulkane
- Anbauhöhe** 1.300 Meter
- Klima** subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18° C und 24° C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.900 mm
- Qualität** Strictly High Grown (SHG), European Preparation
- Sorte** Arábica: Bourbon, Pacamara
- Ernte** September bis Ende Januar
- Export** Januar bis Juni
- Zertifizierung** Die gesamte Ernte ist biozertifiziert (OCIA)
- Verarbeitung** handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen
- Tassenprofil** Kaffees, die auf dem fruchtbaren Vulkanboden El Salvadors angebaut werden, zeichnen sich durch eine komplexe Struktur, sanfte Säure und eine natürliche Süße aus.
Der Kaffee aus Las Lajas hat einen leichten Duft nach Tabak, ist gut balanciert und hat einen sanften Körper. Der Geschmack erinnert meist an dunkle Schokolade, Orange und Zimt.

