

# :MITKA: Nicaragua | Mirafior

Mittelamerika Kaffee  
Im- und Export GmbH



**Region** Jinotega

**Anbauhöhe** 1.000 bis 1.450 Meter

**Klima** subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18°C und 22°C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.600 mm

**Qualität** Strictly High Grown (SHG), European Preparation

**Sorte** Arábica: Caturra, Catuaí, Bourbon

**Ernte** November bis März

**Export** Januar bis Juni

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

**Zertifizierung** 25 Prozent der Ernte ist biozertifiziert (Bio Latina), Anteil wächst

**Verarbeitung** handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen

**Tassenprofil** Nicaragua-Kaffees zeichnen sich durch eine hochwertige, angenehme Säure aus.  
Mirafior produziert einen delikaten und ausgewogenen Kaffee mit einer feinen hellen Säure sowie Noten von Schokolade und Bergamott im Geschmack.

