

MITKA Nicaragua | La Providencia

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



Region Wiwilí (Jinotega)

Anbauhöhe 900 bis 1.400 Meter

Klima subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18°C und 22°C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.350 mm

Qualität Strictly High Grown (SHG), European Preparation

Sorte Arábica: Típica, Caturra, Bourbon

Ernte November bis März

Export Januar bis Juni

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

Zertifizierung

Verarbeitung handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen

Tassenprofil Nicaragua-Kaffees zeichnen sich durch eine hochwertige, angenehme Säure aus.
Der Kaffee von La Providencia hat eine süße Säure, samtweichen Körper und einen nachhaltigen, leicht schokoladigen Abgang. Auch Vanillenoten sind zu finden.

