

# 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.

