

# MITKA Nicaragua | Soppexcca

Mittelamerika Kaffee  
Im- und Export GmbH



- Organisation** Kooperative mit 15 Basiskooperativen und 700 Mitgliedern
- Region** Jinotega
- Anbauhöhe** 1.000 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: 90 % Caturra, 10 % Bourbon
- Ernte** November bis März
- Export** Januar bis Juni
- Zertifizierung** 30 Prozent der Ernte ist biozertifiziert (Bio Latina)
- Verarbeitung** handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen
- Tassenprofil** Nicaragua-Kaffees zeichnen sich durch eine hochwertige, angenehme Säure aus.  
Soppexcca produziert einen ausgewogenen und komplexen Kaffee mit einer feinen hellen Säure, einem gut ausbalancierten Körper und fruchtigem, an Orangen erinnernden Geschmack, oft begleitet von einem zarten schokoladigen Duft.

