

: MITKA Mexico | UPCTIZ

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



- Organisation** Kooperative mit 234 Mitgliedern
- Region** Oaxaca, in der Mixe-Zapotekischen Sierra
- Anbauhöhe** 1.100 bis 1.400 Meter
- Klima** In der Sierra im südlichen Oaxaca herrscht ein ein kühles subhumides Klima mit einer durchschnittlichen Temperatur von 21 ° C und 22° C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.200 bis 1.300 mm.
- Qualität** Estrictamente Altura (SHG), European Preparation
- Sorte** Arábica: Caturra, Bourbon, Geisha, Colomb, Mundo Novo
- Ernte** November bis März
- Export** Februar bis Juni
- Zertifizierung** Natürliche Anbauweise, ein Teil der Ernte ist biozertifiziert (Certimex)
- Verarbeitung** handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen
- Tassenprofil** Der Kaffee von UPCTIZ ist ausgewogen mit einem leichtem, cremigen Körper. Der Geschmack birgt Noten von Brombeere und Schokolade.

