



Direktimport und Export  
von Spezialitätenkaffee

*Los Pinos*  
*>Ep*  
*Projekt Kaffee*

Colombia Rohkaffee 022

9 Sack

Produkt	Arabica Rohkaffee
Herkunft	Narino / Kolumbien
Finca / Bauer	Los Pinos
Sorte / Varietät	Arabica / Caturra, Tipo Colombia, Bourbon, Castillo
Anbauhöhe	1800 Meter
Ernte / Erntezeit	von Hand / 2018
Prozess	gewaschen
Trocknung / Fermentierung	Sonne / 18 – 24 Stunden
Anbau Umgebung	Kaffeepflanzungen / Mischkultur
Farbe	Grün
Verpackung	70 Kg GrainPro / Ecotec
Bohne	EP >
Aroma	süss, karamellig
Geschmack	schokoladig, stark delikat
Nachgeschmack	delikat, homogen
Säure	süsse Fruchtsäure
Körper	medium
Tasse / Balance	Balance gleichbleibend stabil
SCAA / Q - Grader	83 Punkte / Yhon Fredy Soto Yepes

