

# Kaffees mit Herkunft

Single Origins verweisen mit ihren spezifischen Eigenschaften auf die bestimmte Anbauregion, aus der sie stammen. Für deren Vermarktung müssen Sie deren Herkunft kennen und kommunizieren.

# Kaffees mit Herkunft

Land	Äthiopien	Brasilien	Brasilien	Costa Rica	Honduras	Indien	Indien	Indonesien	Indonesien	Kolumbien	Peru	
Typ	Arabica	Arabica	Arabica	Arabica	Arabica	Robusta	Robusta	Arabica	Arabica	Arabica	Arabica Decaf	
Plantage/Wirtschaft	Kleinbauern	Div. Plantagen	Fazenda Nossa Senhora de Fatima	Fincas Ceylan y Anexos	Coop. Copacat	Chikankattily Estate	Div. Plantagen	Kleinbauern aus Wih Beroih, Ujung Jang	Coop. San Otav	Fincas Capriles	Cooca SAC	
Kaffeebauer/n	Diverse	Diverse	Familie Resende	Familie Jackson	70 Mitglieder der Coop.	?	Diverse	Kleinbauern Mitglieder	Familie Betero	Diverse		
Region	Sudano	Minas Gerais	Minas Gerais	Artisan	1.400 - 1.800 m (Hochland)	Karnataka	Karnataka	Sunabro	Sunabro	Antioquia	Chanchamayo	
Höhe in m	1.200 - 1.800 m	950 - 1.200 m	1.000	1.200-1.500	1.400 - 1.800 m (Hochland)	1.050 m	1.050 m	1.400	1.400	1.500-1.800 (Hochland)	1.000 - 1.800 m	
Boden	tonig, rot-gelb	vulkanisch, tonig	vulkanisch, tonig	vulkanisch, tonig	vulkanisch, tonig	regnerisch, tropisch-feucht, humusarm	regnerisch, tropisch-feucht, neblig	subtropisches Kontinentalklima	subtropisches Kontinentalklima	feucht-warm, Monsunklima	feucht-warm, Monsunklima	tropisch feucht, warm
Klima	tropisch	Feuchtsavanne	Feuchtsavanne	tropisch feucht, warm	regnerisch, tropisch-feucht, neblig	subtropisches Kontinentalklima	subtropisches Kontinentalklima	feucht-warm, Monsunklima	feucht-warm, Monsunklima	tropisch feucht, warm	tropisch	
Varietät	Heirloom	Acaya, Catuai, Icatu, Yellow Bourbon	Icatu	Bourbon	Icatu, Catuai, Catuma, Lempira	Selektion 795, Selektion 1994 und Kent	Selektion 795, Selektion 1994 und Kent	Tim Tim, Atang	Catimor	Bourbon, Typica, Catuma	Bourbon, Catuma	
Erntemethode	Handernte	Maschinell	Maschinell	Handernte	Handernte	Handernte	Handernte	Handernte	Handernte	Handernte	Handernte	
Erntezyklus	Oktober - Dezember	Mai - September	Mai - September	Oktober-März	Januar - März	November - Januar	November - Januar	Mai/September	Mai/September	Oktober-April	Mai - Oktober	
Aufbereitung	gewaschen	trocken	halbtrocken	gewaschen	gewaschen	gewaschen	monsooned	halbtrocken	halbtrocken	gewaschen	gewaschen, Decaf	
Sortierung	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Maschinell	Maschinell	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Auswaschung, manuell	Triglia picked	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	Maschinell und Hand, Mühle und Nachsortierung	
Zertifikat	-	-	Bio	Bio	Bio	Bio	-	Orang-Utan-Richtlinien	Bio	-	Bio	
Verkostungsprofil	blumig, teilig, leichter Körper	süßlich, weich, mild, leichtfruchtig	süßlich, weich, sanft	Tropenfrucht, frisch, runder Körper	voller Körper, harmonisch, schokoladig	Karamell, Toast, schwerer Körper	Gewürze, erdig, schwerer Körper	Süßholz, tiefer Körper, kräuter	Gewürze, leicht erdig	voller Körper, rund, wenig, schokoladig	süßlich, weich, leicht	
Unsere Kaffees und Espresso	Impano, Cerecol	Impano, Timila, Cerecol	Kiboko, Kobus, Tukan, Jera	Jera	Kiboko, Kobus, Cerecol, Tukan	Jera, Tukan	Timila	Kiboko, Kobus, Tukan	Impano, Timila	Peru		



Äthiopien



Brasilien