

Nicaragua – Flores del Café



Tierra Madre - Die Kraft der Mutter Erde in Frauenhand



Tassenprofil

Dank der fruchtbaren Böden und des milden Klimas in Jinotega entwickelt dieser 100 % Arabica einen milden und fein würzigen Charakter. Das ausgewogene Profil besticht durch eine nussige Basis, die von fruchtigen Nuancen aus Papaya und Orangenschale harmonisch abgerundet wird.

Papaya - Orangenschale - Paranuss
mild, fein würzig, nussig

Herkunft + Anbau

Region: Jinotega, Nicaragua
Höhenlage: 1.100 - 1.350 m ü. NN
Boden / Klima: Fruchtbare Böden, mildes Klima
Produzent / Projekt: Aidea Global - Frauenkooperative Tierra Madre



Botanik + Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Caturra
Ernte: Selektive Handpflückung reifer Kirschen (Oktober - März)
Aufbereitung: gewaschen (washed)
Trocknung: schonend sonnengetrocknet
Qualität / Sortierung: SCA Score 83,75 (Speciality Coffee), SHG (Strictly High Grown)



Nachhaltigkeit + Engagement

Die Region Jinotega im Hochland Nicaraguas bietet mit ihrem milden Klima und fruchtbaren Böden die ideale Grundlage für diesen eleganten Spezialitätenkaffee. Als SHG (Strictly High Grown) klassifiziert, wachsen die Kirschen in Höhenlagen, was die Entwicklung der feinen Aromen begünstigt - eine Qualität, die durch den SCA-Score von 83,75 Punkten bestätigt wird.

Das Projekt Tierra Madre stärkt gezielt Frauen im Kaffeeanbau und ermöglicht ihnen durch direkten Handel faire Preise sowie Zugang zu internationalen Märkten. Die Mitglieder der Kooperative arbeiten mit nachhaltigen Methoden und sichern sich durch den Kaffeeverkauf eine eigenständige wirtschaftliche Perspektive.