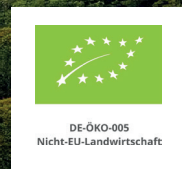


# Mexiko – Oaxaca Organic

Bio-Kaffee aus Micro- & Nanolots der Sierra Madre



## Tassenprofil

Die mineralreichen Böden und das ideale Mikroklima der Sierra Madre del Sur verleihen diesem 100 % Arabica seinen milden und eleganten Charakter. Das ausgewogene Profil besteht durch eine feine Süße von Rohrzucker, die durch fruchtige Nuancen tropischer Früchte und Schokolade veredelt wird.

**Schokolade - Rohrzucker - Tropenfrüchte**  
mild, blumig, elegant, ausgewogen



## Herkunft + Anbau

**Region:** Oaxaca, La Cañada, Sierra Madre del Sur, Mexiko

**Höhenlage:** ca. 1.600 m ü. NN

**Boden / Klima:** Mineralreiche Böden, klares Gebirgswasser und stabile Temperaturen

**Produzent / Projekt:**

Kleinbauernkooperativen, spezialisiert auf Micro- & Nanolots



## Botanik + Aufbereitung

**Bohne:** 100 % Arabica

**Varietäten:** Typica, Bourbon

**Ernte:** Selektive Handpflückung reifer Kirschen (November - März)

**Aufbereitung:** gewaschen (washed)

**Trocknung:** schonend sonnengetrocknet

**Qualität / Sortierung:** Bio-Zertifikat, SCA Score 83+ (Speciality Coffee), SHG (Strictly High Grown), EP (European Preparation)



## Nachhaltigkeit + Engagement

Der Oaxaca SHG EP Organic wird in Mischkultur mit Schattenbäumen angebaut und bewahrt die Traditionen der indigenen Kaffeekultur. Die Höhenlagen der Sierra Madre del Sur schaffen mit mineralreichen Böden und klarem Gebirgswasser ein ideales Mikroklima für Spezialitätenkaffee. Dieser naturnahe Anbau fördert die Biodiversität und macht Oaxaca zu einer der spannendsten Bio-Regionen Mexikos.

Dieser Kaffee stammt von Kleinbauernkooperativen, die sich auf hochwertige Micro- & Nanolots spezialisiert haben. Mit jeder Tasse werden faire Handelsstrukturen und die Sicherung regionaler Traditionen unterstützt. Die hohe Qualität wird durch die Klassifizierung als SHG (Strictly High Grown) und einen SCA-Score von über 83 Punkten unterstrichen.