

PERU

PachaMama Organic



Der Bio-Kaffee Pachamama Perú ist ein hochwertiger Hochlandkaffee aus den fruchtbaren Anden Perus, Region Quillabamba. Von Kleinbauern angebaut, steht er für nachhaltige Landwirtschaft, langjährige Tradition und verantwortungsvolles Engagement für Mensch und Natur.

Die Aufbereitung erfolgt im gewaschenen Verfahren (washed): Nach dem Entpulpen werden die Bohnen kontrolliert fermentiert, gründlich gewaschen und anschließend schonend in der Sonne getrocknet. So entsteht eine klare, ausgewogene Tasse mit feiner Aromatik.

Unter dem Dach der Genossenschaft COCLA vereint Pachamama mehr als 3.500 Produzentenfamilien. Die Kooperative stärkt soziale Projekte, fördert Bildung und verbessert die ländliche Infrastruktur. Der Kaffee ist Bio- und Öko-zertifiziert sowie Regenerative Organic Certified® und steht damit für ökologischen Anbau, regenerierte Böden und faire Bedingungen für die Bauernfamilien.

SUITABLE FOR



ORIGEN



Quillabamba

VARIETAL



Caturra, Catuai

PROCESSING



Anaerobic

FLAVOUR



Schokolade, Mandel,
fruchtige Note

ALTITUDE



1800m