

# PERU

+88SCA  
Microlot

## PachaMama Anaerobic



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

Die Aufbereitung erfolgt im anaeroben Verfahren: Die Kaffeekirschen fermentieren in geschlossenen Tanks unter Sauerstoffausschluss. Diese kontrollierte Gärung intensiviert die Aromen, verleiht dem Kaffee eine ausgeprägte Süße und ein komplexes, fruchtiges Geschmacksprofil.

Unter dem Dach der Genossenschaft COCLA vereint Pachamama über 3.500 Produzentenfamilien und stärkt soziale Projekte sowie die ländliche Infrastruktur. Der Kaffee ist Bio- und Öko-zertifiziert sowie Regenerative Organic Certified® und steht für ökologischen Anbau und faire Bedingungen für die Bauernfamilien.

### SUITABLE FOR



### ORIGEN



Quillabamba

### VARIETAL



Caturra, Catuai

### PROCESSING



Anaerobic

### FLAVOUR



Schokolade, Honig

### ALTITUDE



1800m