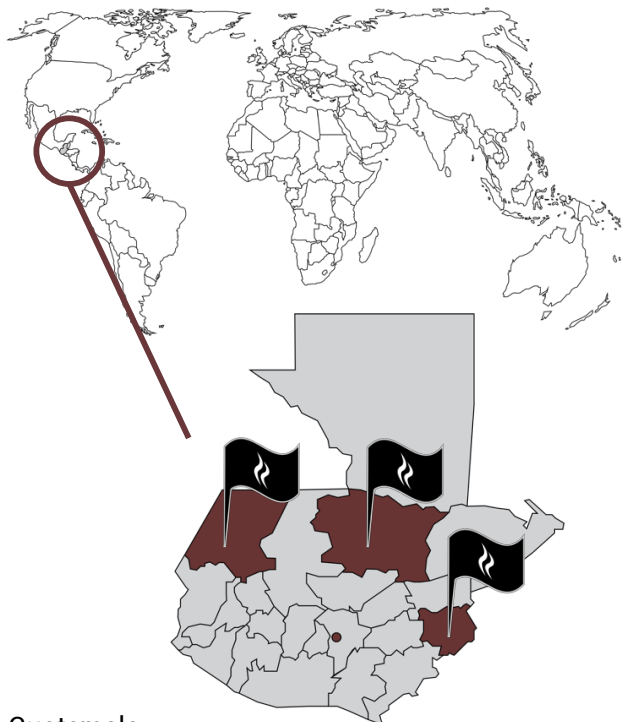


GUATEMALA LA DELICIA

ARABICA | SHB | VON HAND GEPFLÜCKT | GEWASCHEN
EINE MISCHUNG AUS DEN REGIONEN NEW ORIENTE, COBÁN UND
HUEHUETENANGO

URSPRUNG



Land	Guatemala
Gliedstaat / Ort	New Oriente, Cobán, Huehuetenango
Länderei / Parzelle	verschiedene Ländereien
Topographie	Berg- und Vulkanregion
Bodenbeschaffenheit	Lehm
Ø Anbauhöhe	1'500 m ü. M.
Ø Temperatur	21° C
Ø Luftfeuchtigkeit	70%
Besonderheiten	Der fruchtbare Lehmboden ist verantwortlich für die Komplexität von Apfel-, Wein- und Zitronensäure dieses Kaffees.

ROHKAFFEE

Gattung / Art	Coffea arabica
Varietät	Typica, Bourbon, Catuai
Pflückungsmethode	Von Hand gepflückt
Erntezeit	Januar bis April
Exportzeit	Ab Februar
Siebgrösse	17/18
Aufbereitungsart	Vollgewaschen
Sackgrösse	69kg
Besonderheiten	Eine sehr ausgewogene Tasse mit einem breiten Geschmackspektrum. Dunkle Schokolade, Haselnüsse, Pampelmusen. Eine saubere, runde Tasse mit gutem Körper.

HANDEL

Einkauf Verkäufer	via Kaffeehändler Blaser Trading AG, CH-3008 Bern
----------------------	--

BLASER TRADING SUISSE
SELECTION
HIGH QUALITY ESTATE COFFEE



**AROMA
WERK**
GOURMET RÖSTEREI

ÜBER AROMAWERK

Wir lieben qualitativ guten Kaffee und können vom Duft frischgerösteter Kaffeebohnen nicht genug bekommen. Als Gourmet Rösterei wollen wir für Sie Kaffee zum Erlebnis machen, die Kaffeekultur fördern und das Bewusstsein für Kaffee stärken – dies ist unsere Mission.

Uns ist es ein grosses Anliegen, unsere Kundschaft über die Beschaffung und Herkunft unserer Rohkaffees zu informieren. Unser Rohkaffee wird sorgfältig ausgewählt und eingekauft. Wir verwenden beste Qualität und wenn möglich, kaufen wir direkt bei Kaffeeproduzenten ein. Mit unserer Nachhaltigkeits-Charta haben wir uns zum Ziel gemacht, bis im Jahr 2023 hauptsächlich Rohkaffees zu verwenden, bei welchen wir die Kaffeeproduzenten persönlich kennen. Dies soll im Einklang und unter Einbezug der sozialen, ökologischen und ökonomischen Dimension erfolgen - dafür steht unsere Nachhaltigkeitsblume

Bei den Rohkaffees, bei welchen wir die Produzenten nicht persönlich kennen, vertrauen wir auf die Informationen, die unsere professionellen Kaffeehändler uns zur Verfügung stellen. In einem solchen Fall, stellen wir, ohne Anspruch auf Eigentum und Gewähr, diese Informationen zur Verfügung.

Bei Fragen geben wir gerne Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
3007 Bern

kontakt@aromawerk.ch
www.aromawerk.ch
+41 31 544 40 62