

# Lampocoy *grand cru*

umweltfreundlich, direkt gehandelt,  
sozialverträglich, transparent & fair

Ursprungsland: Guatemala  
Anbauregion: Nuevo Oriente  
Lage: Lampocoy  
GPS: N 14.56.33,3 W 89.20.21,5  
Varietät: catimor, catuai, bourbon, caturra  
Anbauhöhe: 1.100 - 1.500 m  
Ernte: handverlesen  
Prozess: nasse Aufbereitung  
in der Sonne getrocknet  
direkt vermarktet & sozialverträglich  
fair gehandelt & umweltfreundlich

**100%**  
Arabica

**NASS**  
aufbereitet

**sehr feine**  
Säure

**Aromen**  
Schokolade  
Karamell  
Pekannuss  
Szechuanpfeffer

**vollmundig**

## Charakteristika der Region und des Kaffees

Das kleine Dorf Lampocoy liegt im Kaffeeanbaugebiet „Nuevo Oriente“ im Osten Guatemalas. Es regnet während des ganzen Jahres mit einer Niederschlagsmenge von über 2.000 mm. Die Temperaturen liegen tagsüber zwischen 18 und 25 Grad. Die Böden sind tiefgründig verwittert. Ausgangsgestein sind metamorphe Vulkanite.

Der Kaffee wird in kleinbäuerlicher Wirtschaft mit biologisch-organischen Methoden und ohne Einsatz von Pestiziden kultiviert und nass aufbereitet. Wir achten streng darauf, dass nur reife rote Kirschen verarbeitet werden. Der Pergamino wird in Guatemala-City geschält, gesiebt, verlesen und abgepackt. Wir kaufen den Kaffee direkt von den Bauern und exportieren ihn ohne Zwischenhändler nach Deutschland.

Weitere Informationen und Filme über das Kaffeeprojekt in Lampocoy unter:  
[www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu)