

Peru „organic“

da kaffee „pfinzda“ BIO

Die Bohne



Lage / Gebiet / Region:	verschiedene Regionen
Anbauhöhe:	1.200 — 1.500 m
Varietät:	Catimor, Caturra, Bourbon
Aufbereitung:	Washed, sonnengetrocknet
Klassifizierung:	SHB EP
Eigenschaften / Geschmack:	feine bis ausgewogene Säure, weiches Aroma, voller Körper



DE-ÖKO-003
Nicht-EU Landwirtschaft

organic



Informationen:

Woher PERU seinen Namen hat, ist nicht endgültig geklärt. Fest steht: Er stammt von den spanischen Eroberern und geht entweder auf einen gleichnamigen Indianerhäuptling zurück, der ihnen erstmals von einem sagenhaften Goldland im Süden berichtete oder er ist hervorgegangen aus dem Wort „pelu“. Dies bedeutet in der Sprache der kolumbianischen Chibcha „Wasser“.

Peru grenzt im Osten an Brasilien, dem weltgrößten Kaffeeproduzenten. Kein Wunder also, dass auch in Peru der Kaffeeanbau Tradition hat. Kaffee ist die Nummer eins der landwirtschaftlichen Exportprodukte. Nahezu der gesamte Kaffee wird von Kleinbauern in Waldgebieten angebaut. Einige der besten Erzeugnisse stammen aus Chanchamayo, Cusco, Norte und Puno. Die qualitativ hochwertigsten Erzeugnisse werden in erster Linie nach Deutschland, Japan und in die USA exportiert.