

El Salvador

Familia Pacas

da kaffee „summa“



Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Volcan de Santa Ana, Ahuachapan
Anbauform:	Familia Pacas
Anbauhöhe:	1.350 — 1.450 m
Varietät:	Bourbon
Aufbereitung:	washed, sonnengetrocknet
Klassifizierung:	SHG EP
Eigenschaften / Geschmack:	feine Säure, mit Nuancen von Zitrusfrüchten und leichter Marzipannote, ausgewogener Geschmack, runder und voller Körper

fair - family



Informationen:

El Salvador ein ganz besonderes Land: Der Name El Salvador entstammt dem Spanischen und bedeutet „der Erretter“ oder auch „der Heiland“. Es ist das kleinste Land in Zentralamerika, besitzt jedoch gleichzeitig die höchste Bevölkerungsdichte und ist das einzige Land in Zentralamerika, welches keinen direkten Zugang zum karibischen Meer aufweisen kann. Dadurch herrscht in El Salvador auch ein spezielles subtropisches Klima vor, dass durch sehr hohe Temperaturen am Tag und kalte Nächte bestimmt wird. Bedingt durch das Klima finden sich die Kaffeeplantagen in El Salvador schon seit Beginn der Pflanzung an den meerseitig gelegenen Berghängen. In den ersten Jahren, Mitte des 18. Jahrhunderts, geschah der Kaffeeanbau ausschließlich für die eigene Verwendung. Schnell begeisterte der Kaffee jedoch auch ausländische Kaffeefreunde und so entwickelte sich El Salvador zu einem der produktivsten Kaffeexporteure weltweit. Die feste Verwurzelung der Kaffeetradition und der Kultur der Einwohner sorgt auch dafür, dass die Kaffeeproduktion als Kunst angesehen wird und jeder Plantagenbesitzer es als Pflicht ansieht, dieser Kunst durch hohe Produktionsqualität gerecht zu werden.