

# Panama

## Finca Casa Ruiz

da kaffee „panama“ (Röstzeit: 17:45)



### Die Bohne

<b>Lage / Gebiet / Region:</b>	Boquete, Zona Alta
<b>Anbauform:</b>	Plinio und Elisa Ruiz Gonzalez in zweiter Generation Finca Casa Ruiz
<b>Anbauhöhe:</b>	1.400 - 1.700 m
<b>Arabicasorte:</b>	Caturra, Catuai, Typica
<b>Aufbereitung:</b>	washed, sonnengetrocknet
<b>Klassifizierung:</b>	SHB EP
<b>Eigenschaften / Geschmack:</b>	angenehme milde Säure, feines und würziges Aroma, mittlerer Körper

fair - family



#### Informationen:

Panama ist tatsächlich ein **besonders reizvolles Fleckchen Erde**. Im Westen an Costa Rica, an Kolumbien im Osten grenzend, wird das Land vom Panamakanal durchzogen, der die Karibische See und den Pazifischen Ozean miteinander verbindet. Er ist eine der wichtigsten Wasserstrassen der Welt. Panama lockt mit vielen Gegensätzen: Von der pulsierenden Metropole wie Panama-Stadt über nahezu unberührten Dschungel bis hin zu **endlos langen Sandstränden**, hat Panama landschaftlich einiges zu bieten. Das Klima kennt nur zwei Jahreszeiten: Die Trocken- und die Regenzeit. Ideale Voraussetzungen also für Gewächse, die große Kälte nur schwer vertragen, wie z.B. **Kaffee**. Dieser gehört neben Bananen, Zucker, Shrimps und Erdöl zu den häufigsten Exportprodukten des Landes. Trotzdem ist Kaffee aus Panama noch recht unbekannt. Obwohl im zentralen Hochland Panamas in den höheren Lagen bis 1.700 Meter ein toller **tropischer Spitzenkaffee** gedeiht. Kaffee aus Panama gilt weltweit als Gourmet-Kaffee. Und auch die Zukunft verspricht für den noch kleinen Kaffee-Produzenten Panama rosig zu werden: Die Kaffeesorten, die hier gedeihen, verfügen über **großes Potential**.