



Information Rohkaffee 2018



Der Kaffee und die Menschen der Region Moyobamba liegen uns schon seit 2014 am Herzen. Erst privat, dann im Studium, später in Zusammenarbeit mit dem gemeinnützigen Verein [Qoffee Qulture e.V.](#) und seit September 2018 nun auch als Handelspartner. Mit der Gründung der cumpa GmbH verwirklichen wir jetzt weiter unsere Mission: Menschen durch Kulinarik und Wissenschaft in Freundschaft verbinden.



Die Kaffeebauern rund um Moyobamba bewohnen meist kleine Fincas (<3ha) und bauen an den Rändern des Bergregenwaldes Kaffees der Varietäten Catimor, Catuai, Pache, Caturra (rot und gelb) und Castillo an. Seltener auch Bourbon, San Antonio, Gran Colombia, Iapar 59 und Marsellesa. Sie leben auf einer Höhe von 1350-1800m über NN. Die Bohnen werden nach dem Pulpen um die 14 Stunden in Tanks fermentiert, die meist aus heimischen Rosenhölzern (*Aniba rosaeodora*) gebaut werden. Die Harze und Öle des Holzes regulieren das Mikroleben und tragen so zum typischen Charakter der Kaffees bei:

langanhaltende Süße und aromatische Gewürzduftnoten.



cumpa



Die landwirtschaftliche Genossenschaft ökologischer Produzenten „Aprozco“ bietet seit 1999 für ihre circa 250 Genossen Lösungen an, die den kleinen Produzenten bei der Qualitätsarbeit sowie dem Management unterstützen. Gleichzeitig kommerzialisiert die Genossenschaft die Produkte mit hohem Qualitätsstandard und im Einklang mit der Umwelt. Dafür ist sie mit den Siegeln Organic und Fair Trade zertifiziert. Seit dem Jahr 2012 beweist sich die Kooperative auch mit Spezialitätenkaffees. Unsere Microlots werden vom „Club de Madres Moyobamba“

handverlesen. Damit sichern wir höchste Qualität und schaffen weitere Arbeitsplätze vor Ort.



Folgende Lots importiert cumpa 2018:

| # | Bezeichnung | Cup | Varietät | Prozess |
|----|-------------------------|------|--|------------------------|
| K | Kooperativenlot „Kuntu“ | 84 | Mischung der hochwertigsten Kooperativenkaffees. | washed/white honey |
| M1 | Finca Cascada de Cuevas | 86.5 | Catimor, Caturra | 80h anaerob und washed |
| M2 | Finca Segundo & Santos | 85 | Caturra (rot & gelb) | white honey |
| M3 | Finca Italy Gómez | 85 | Catimor, Caturra | white honey |
| M4 | Finca 4 | 85 | Diese Lots suchen wir mit deiner Rücksprache vor Ort aus | |
| M5 | Finca 5 | 85 | | |
| M6 | Finca 6 | 85 | | |

Die Kaffees sind ab 01. Dezember 2018 zum Kauf verfügbar.