

Spezialitäten-Rohkaffee Großhandel

Technisches Datenblatt

Premium-Höhen-Spezialitäten-Arabica als Rohkaffee aus Ecuador. Aus Lagen über 1.200 m. Ideal für Spezialitätenröster, die eine klare, spritzige Säure und zuverlässige Großmengen suchen.

- Höhenlage: 1.200 m bis 1.800 m über dem Meer
- Höhen-Arabica (Bourbon, Typica, Caturra)
- Standard-Jutesäcke à 60 kg mit GrainPro-Liner

TECHNISCHES DATENBLATT

SORTE	Spezialitäten-Arabica: Bourbon, Typica, Caturra und Castillo.
FERMENTATION	Traditionell gewaschen oder Honey-Aufbereitung mit kontrollierter Entfernung des Fruchtschleims.
FEUCHTIGKEIT	11,0 % bis 11,8 %, gemessen vor dem Schälens.
FORMAT	Spezialitäten-Rohkaffee (Siebgröße 15/16+).
GESCHMACKSPROFIL	Saubere Tasse, spritzige Zitrussäure, mittlerer Körper, Noten von Kakao, Karamell und Zitruschale.
HALTBARKEIT	12 Monate bei kühler, trockener Lagerung mit GrainPro-Liner.
VERPACKUNG	60-kg-Jutesäcke mit innenliegendem GrainPro-Schutzliner.

HÖHEN-TERROIR & GEMEINSCHAFTLICHE BESCHAFFUNG

Unser Spezialitäten-Rohkaffee stammt von kleinbäuerlichen Gemeinschaften in den Höhenregionen der ecuadorianischen Anden. Angebaut in nährstoffreichen Vulkanböden unter vielfältigem Schatten, profitieren diese Ernten von einer langsamen Reifung durch kalte Bergnächte. Wir arbeiten eng mit lokalen Vereinigungen zusammen, um faire Handelspraktiken zu etablieren, stabile Margen für die Bauern zu sichern und zugleich eine strenge physische Sortierung und Feuchtigkeitsstandards während des Schälens durchzusetzen.

SPEZIALITÄTENKAFFEE GROSSHANDEL: MINDESTMENGE & LOGISTIK

Wir beliefern Röster und Rohkaffee-Importeure weltweit. Die Standard-Mindestbestellmenge (MOQ) für den kommerziellen Versand beträgt 1 Palette (10 bis 12 Säcke à 60 kg). Für größere Industriekäufer konsolidieren wir volle Containerladungen (FCL) von bis zu 275 Säcken ab dem Hafen von Guayaquil.

LEBENSMITTELSICHERHEIT & QUALITÄTSKONFORMITÄT

Der gesamte exportierte Kaffee erfüllt strenge Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit. Wir führen regelmäßige Pestizidrückstands-Screenings und physische Sortierungen durch, damit die Siebgröße einheitlich und frei von Primärdefekten ist. Die Bohnenfeuchtigkeit wird unter 11,8 % gehalten, um Stabilität zu garantieren und Schimmelbildung zu verhindern, im Einklang mit den phytosanitären Einfuhrstandards der Europäischen Union.

Direkter B2B-Export ab Quito oder Guayaquil