

Rohkaffee-Mikrolots Großhandel Ecuador

Technisches Datenblatt

Von Höhenlagen-Farmen in den ecuadorianischen Anden. Sortenreine Lots (Sidra, Typica Mejorada) mit vollständiger Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten. Individuelle Fermentationsprofile verfügbar.

- Einzelne Farm, rückverfolgbar bis zum Produzenten-Lot
- Höhenvarietäten (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Vakuumverpackt oder GrainPro-Sack à 60 kg

TECHNISCHES DATENBLATT

SORTE	Sortenrein: Sidra, Typica Mejorada, gelber/roter Bourbon.
FERMENTATION	Kontrollierte Fermentation (gewaschen, natural, honey oder anaerob) mit Temperaturprotokoll.
FEUCHTIGKEIT	10,5 % bis 11,5 %, stabilisiert durch Schattentrocknung.
FORMAT	Grüner Arabica-Rohkaffee, Exportqualität (Siebgröße 15+).
GESCHMACKSPROFIL	Lebendiges Tassenprofil, hohe Säure (Apfel-/Zitronensäure), markante Noten von Steinobst, blühendem Jasmin und langem, süßem Abgang.
HALTBARKEIT	12 Monate bei Lagerung im originalen Vakuumbeutel oder GrainPro-Liner bei stabiler Temperatur.
VERPACKUNG	60-kg-Jutesäcke mit GrainPro-Liner oder vakuumversiegelte 10–20-kg-Kartons für Nano-Lots.

MIKROLOT-HERKUNFT & RÜCKVERFOLGBARKEIT BIS ZUR FARM

Unsere Rohkaffee-Mikrolots stammen direkt von ausgewählten familiengeführten Farmen in den Höhentälern der ecuadorianischen Anden, in Höhenlagen von 1.400 bis über 2.000 Metern. Wir arbeiten mit einzelnen Produzenten auf Direct-Trade-Basis zusammen und sichern so die vertikale Kontrolle von der Ernte bis zur Exportvorbereitung. Jedes Mikrolot steht für eine einzelne Farm, eine Varietät und ein bestimmtes Erntedatum. Wir dokumentieren die landwirtschaftlichen Betriebsmittel, den Bodenzustand und die Fermentationsdetails. Die Sortierung nach der Ernte erfolgt in unserem Verarbeitungszentrum, damit die physische Klassifizierung den Spezialitäten-Exportstandards entspricht.

MIKRORÖSTER-MENGEN & BESCHAFFUNGSPROZESS

Wir wissen, dass Spezialitätenröster flexible Lieferketten für limitierte Editionen benötigen. Unsere Mikrolot-Mindestbestellmenge beginnt bei 1 Sack (60 kg) für Röster, die den Direktimport testen möchten. Für die sensorische Prüfung in Ihrem Labor senden wir Muster per Expressluftfracht.

LEBENSMITTELSICHERHEIT & PHYTOSANITÄRE KONFORMITÄT

Wir setzen strenge physische und chemische Sicherheitsstandards für alle Rohkaffee-Exporte durch. Unser Qualitätsteam misst die Feuchtigkeit laufend während der Schattentrocknung und hält sie unter 11,5 %, um Pilzbefall (*Aspergillus ochraceus*) und die Bildung von Ochratoxin A zu verhindern. Jede Exportcharge durchläuft phytosanitäre Kontrollen durch Agrocalidad und erfüllt die Höchstgehalte an Rückständen (MRL) der Europäischen Union für Pestizide und Schwermetalle.

Direkter B2B-Export ab Quito oder Guayaquil