

Groothandel groene koffie microlots Ecuador

Technische fiche

Afkomstig van hooggelegen boerderijen in de Ecuadoraanse Andes. Monovariëtale lots (Sidra, Typica Mejorada) met volledige traceerbaarheid tot de teler. Aangepaste fermentatieprofielen beschikbaar.

- Eén landgoed, traceerbaar tot het lot van de teler
- Hooglandvariëteiten (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Vacuümverpakt of GrainPro-zak van 60 kg

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Monovariëtaal: Sidra, Typica Mejorada, gele/rode Bourbon.
FERMENTATIE	Gecontroleerde fermentatie (gewassen, natural, honey of anaeroob) met temperatuurregistratie.
VOCHTGEHALTE	10,5% tot 11,5%, gestabiliseerd door schaduwdroging.
FYSIEK FORMAAT	Groene arabica-koffiebonen, exportkwaliteit (zeefmaat 15+).
SENSORISCH PROFIEL	Levendig kopprofiel, hoge zuurgraad (appel-/citroenzuur), uitgesproken tonen van steenfruit, bloeiende jasmijn en een lange zoete afdronk.
HOUDBAARHEID	12 maanden bij bewaring in de originele vacuümverpakking of GrainPro-liner bij stabiele temperatuur.
VERPAKKING	Jutezakken van 60 kg met GrainPro-liner, of vacuümverpakte dozen van 10–20 kg voor nano-lots.

HERKOMST VAN HET MICROLOT & TRACEERBAARHEID TOT DE BOERDERIJ

Onze groene koffie microlots zijn rechtstreeks afkomstig van geselecteerde familieboerderijen in de hooggelegen valleien van de Ecuadoraanse Andes, op hoogtes van 1.400 tot meer dan 2.000 meter. We werken met individuele telers op direct-trade-basis en zorgen zo voor verticale controle van de oogst tot de exportvoorbereiding. Elk microlot staat voor één boerderij, één variëteit en één specifieke oogstdatum. We registreren de landbouwinputs,

de bodemstatus en de fermentatiedetails. De sortering na de oogst gebeurt in ons verwerkingscentrum, zodat de fysieke classificatie voldoet aan de specialty-exportnormen.

VOLUMES VOOR MICROBRANDERIJEN & INKOOPPROCES

We begrijpen dat specialty-branders flexibele toeleveringsketens nodig hebben voor limited editions. Onze micro-lot-minimumafname begint bij 1 zak (60 kg) voor branders die directe import willen testen. Voor sensorische validatie in uw lab sturen we monsters per expresluchtvracht.

VOEDSELVEILIGHEID & FYTOSANITAIRE CONFORMITEIT

We handhaven strikte fysieke en chemische veiligheidsnormen voor alle exporten van groene koffie. Ons kwaliteitsteam meet het vochtgehalte continu tijdens de schaduwdroging en houdt het onder 11,5% om schimmelgroei (*Aspergillus ochraceus*) en de vorming van ochratoxine A te voorkomen. Elke exportpartij ondergaat fytosanitaire controles door Agrocalidad en voldoet aan de maximale residulimieten (MRL) van de Europese Unie voor pesticiden en zware metalen.

Directe B2B-export vanuit Quito of Guayaquil