

GUATEMALA

Huehuetenango



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Rijk en evenwichtig aroma, met een zoetheid van rijp fruit die verwijst naar bessen.

country_ Guatemala | region_ Western Guatemala | subregion_ Huehuetenango | processing_ fully washed |
varietal_ bourbon, catuaí, caturra, typica | altitude_ 1400 to 2000 meters above sea level | harvest months_
november - april

het land_ Guatemala, De koffieproductie in Guatemala begon zich in de jaren 1850 te ontwikkelen. Koffie is een belangrijk onderdeel van de economie van Guatemala. Guatemala was het grootste deel van de 20e en het begin van de 21e eeuw de grootste koffieproducent van Midden-Amerika, totdat het in 2011 werd ingehaald door Honduras.

het verhaal_ Gelegen in het afgelegen noordelijk hoogland is dit een koffie die vooral opvalt door zijn fruitige tonen en smaak die aan wijn doet denken. Door de afgelegen ligging zijn alle producenten voor de verwerking van hun koffie op zichzelf aangewezen. Dankzij de vele rivieren is water ruim voor handen en kunnen verwerkingscentrales (mills) vrij gemakkelijk worden aangelegd. De Guatemalaanse koffieassociatie Anacafé heeft 8 verschillende herkomstregio's bepaald. Circa 3000 plantages gelokaliseerd en gekwalificeerd. Huehuetenango grenst aan Mexico en is een van de meeste bekende koffieregio's van Guatemala. De hoogte van het gebied varieert van 300 tot 3.850 meter boven de zeespiegel. Hierdoor kunnen er zeer specifieke en speciale microklimaten worden gecreëerd voor de groei van Arabica koffiebonen.

