

GUATEMALA

PASAJQUIM



**ORIGINE
KOFFIE**

smaak_ Heerlijk aromatisch, met een heldere citruszuurgraad en een volle body.

land_ Guatemala | regio_ San Juan La Laguna | locatie_ Pasajquim | hoogte_ 1500 - 1700 m |
soil type_ volcanic | regenval in mm/jaar_ 1000 - 1200 | soort_ Arabica | oogst_ 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_ De naam Pasajquim komt van het prachtige Pasajquim dorp in San Juan La Laguna, Solola. Het ligt aan de oevers van de Yatza rivier, sierra Parraxquim en in de buurt van het meer van Atitlán. Pasajquim betekent: bewoonde plaats.

Atitlán-koffie wordt voornamelijk geoogst aan de kant van de Stille Oceaan in een regio met drie vulkanische bergen met veel neerslag. Er is geen maand waarin Atitlan minder dan 50 mm regen heeft. De meeste producenten in deze regio gebruiken water uit het meer voor natte verwerking. In plaats van chemicaliën wordt vaak organisch materiaal gebruikt als meststof. De grote hoogte (1500-1700m) resulteert in een lage incidentie van plagen en ziekten. De luchtvochtigheid in dit gebied is hoog en schommelt rond de 70-80%. Het drogen vindt volledig in de zon plaats en bijna 95% van de koffie wordt op ambachtelijke wijze verbouwd door kleine producenten. De meerderheid van de koffie die in deze regio's wordt geoogst, is Bourbon, Caturra en Catuai.

