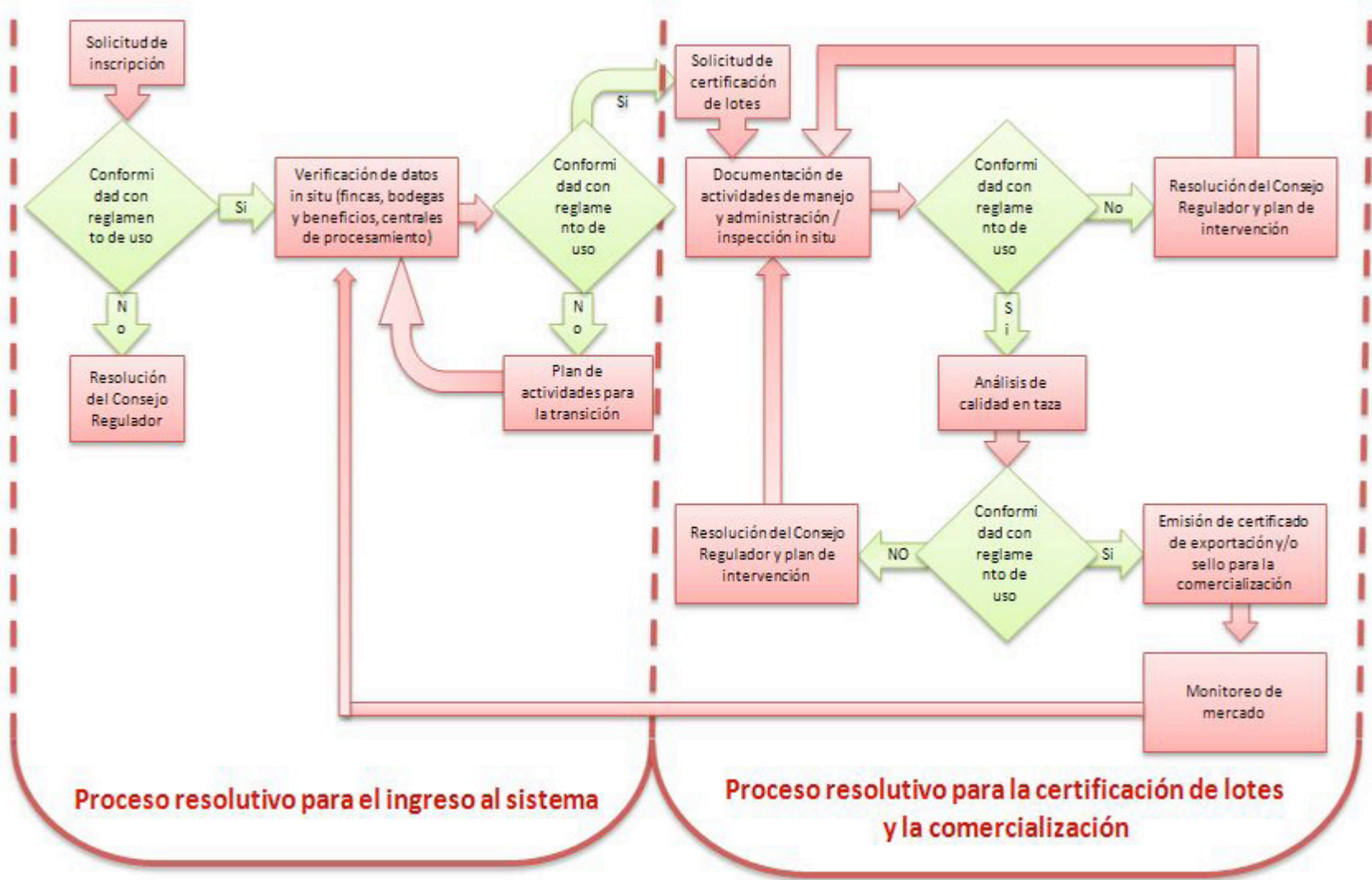


System der Qualitätskontrolle

ADOPCAM - Asociación Denominación de Origen Café de Marcala (Verein Geschützte Herkunftsregion Kaffee Marcala)

- ☕ Kontrollinstanz der geschützten Herkunftsregion
- ☕ Kontrolle der gesamten Agrarindustriellen Kette von der Pflanzung bis zum Hafen
- ☕ Erstellung und Anwendung eines internen Normenwerks
- ☕ Schutz, Promotion und Vermarktung der Marke und Siegelvergabe
- ☕ Registrierung von ProduzentInnen (1371) / 15.625 Hektar, Zwischenhändlern (29) und Exporteuren (14)
 - Viele der kleinen und mittleren ProduzentInnen sind in Kooperativen organisiert, die wiederum im Vereinsvorstand vertreten sind.
- ☕ Unabhängige Qualitätskontrolle (internes und externes Cupping)

System der Qualitätskontrolle



Tassenprofil

Basisinformationen

- ☕ Region umfasst die Kordillere Montecillos in den Departments La Paz, Intibucá und Comayagua
- ☕ Anbauhöhe: 1200 bis 1700 m (shg)
- ☕ Niederschlag: 1700 bis 2200 mm jährlich
- ☕ Temperatur: 16 bis 20 Grad Celsius
- ☕ Erntezeitraum: Dezember bis März
- ☕ Anbausorten: Typica, Bourbon, Caturra, Catuai

Komplexes Tassenprofil

- ☕ Lebendige, schillernde Säure
- ☕ Milder, samtener Körper
- ☕ Exquisite Aromen (Zitrus, Orange und Pfirsich)
- ☕ Blumiger Nachgeschmack
- ☕ Unterschiedliche Ausprägungen in einzelnen Pflanzungen

System der Qualitätskontrolle

Kaffee mit Marcala-Siegel:

- ☕ frei von jeglichen Mängeln und Verunreinigungen
- ☕ Mindestwertung: 80 Punkte auf der SCAA-Skala

