

Гватемала СХБ

Уэуэтенанго Круз Гранде

МЫТЫЙ

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

Цена действует при одновременном приобретении 10 и более упаковок любых наименований.

Характеристики

География	Центральная Америка
Скрин	17/18
Способ обработки	мытый
Упаковка	грейн про
Поставщик	Efico
Вес упаковки в кг	69

Регион: Уэуэтенанго

Кооператив: Круз Гранде (Cruz Grande)

Высота произрастания: 1800–2200 метров над уровнем моря

Почвы: известковые

Количество осадков: от 1200 до 1400 мм/год

Среднегодовая температура: 22 °C

Регион Уэуэтенанго (один из трех невулканических кофейных регионов в Гватемале) является самой высокой точкой в стране — здесь климат достаточно мягкий, без заморозков, благодаря ветрам, переносящим тепло с мексиканских равнин Теуантепека.

Высоты, на которых выращивают кофе (фермеры кооператива Cruz Grande), достигают отметки 2200 метров над уровнем моря.

По однородности этот кофе классифицируется как **SHB** (strictly hard bean).

Сбор кофе

Сбор урожая осуществляется с января по апрель. Кофейные ягоды собирают и сортируют вручную (в три подхода за период сбора урожая).

Обработка и сушка кофе

Это кофе мытой обработки с рациональным использованием воды (ecological wet mill). После ферментации кофе промывают и сушат в парчменте в два этапа: на патио и в механической сушилке.

После того, как кофе в парчменте высушен, его отправляют на халлинг сортируют механически (screening and sorting).

Социальная программа

Фонд [EFICO](#) начал проект с мелкими производителями (4 фермерских ассоциации), сформировав кооператив Круз Гранде в Уэуэтенанго, и затем сфокусировался на работе с его 43 производителями: 37 мужчин и 6 женщин.

