KAFFEE MANUFAKTUR®

WÜRZBURGS KAFFEERÖSTEREI

Coffee Vanilla

Mexiko, SHG/EP, mit natürlichem Vanilleöl veredelt

Das Anbaugebiet

Im Süden Mexikos, nahe der guatemaltekischen Grenze, liegt der Bundesstaat Chiapas. Inmitten der Regenwälder und unweit der archäologischen Maya-Stätten wird auf einer Höhe von 1.400 Metern dieser besondere Kaffee angebaut. Dank idealer Anbaubedingungen mit ausreichend Sonne, Regen und fruchtbaren Böden wird auf der Finca Santa Catarina seit über 40 Jahren von einer deutschen Familie dieses Spitzengewächs hervorgebracht. Zu der an den westlichen Hängen gelegenen Finca führen nur kleine Versorgungswege, was den Abtransport der Kaffeesäcke äußerst erschwert. Bei schlechter Witterung kann der Kaffeetransport oft mehrere Tage dauern oder gar komplett zum Erliegen kommen.

Unter den strengen ökologischen Richtlinien der Rainforest-Alliance und des Instituts für Marktökologie (IMO) gedeiht hier nicht nur ein besonders hochwertiger und umweltverträglicher Kaffee – auch die Kaffeebauern profitieren von überdurchschnittlichen Löhnen.

Der Kaffee

Für den Coffee Vanilla wird der frisch geröstete Mexiko Bio in Handarbeit mit natürlichem Vanilleöl veredelt. Er schmeckt mild und zeichnet sich durch ein zartes Vanille-Aroma aus.