

# PACAMARA FULL NATURAL

**Diese Rösterei ist Mitglied der  
Deutschen Röstergilde e.V.**

Die Kaffee Privatrösterei  
Olga Sabristova e.Kfr.  
Schwerinstr. 23  
D-40477 Düsseldorf

Tel.: +49(0)211 977 114 20  
Mobil: +49(0)177 73 09 831  
Fax: +49(0)322 268 268 17

Mail: [olga.sabristova@die-kaffee.de](mailto:olga.sabristova@die-kaffee.de)  
Web: [www.die-kaffee.de](http://www.die-kaffee.de)

**Dieser Spezialitätenkaffee  
wird frisch geröstet von:**



Deutsche Röstergilde – traditionelle Handwerkskunst  
vereint mit der Suche nach Qualität, Fairness,  
Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit vom  
Ursprung bis zur Tasse.

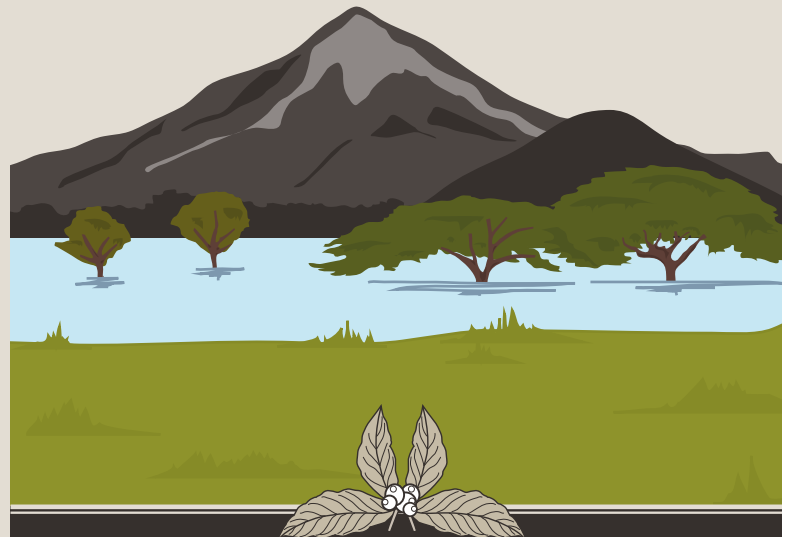


**Deutsche Röstergilde e.V.**

Uhlandstraße 171/172  
10719 Berlin

Tel. +49 (0) 30 417 668 91  
Fax +49 (0) 30 417 668 92

[info@deutsche-roestergilde.de](mailto:info@deutsche-roestergilde.de)  
[www.deutsche-roestergilde.de](http://www.deutsche-roestergilde.de)



**NICARAGUA**



---

## Über die Plantage

---

Die etwa 200 ha große Hazienda El Limoncillo steht für traditionelle Kultivierung zusammen mit wissenschaftlichen Ansätzen zur Anbauoptimierung. Sie bildet einen für das Ökosystem sehr zuträglichen Sekundärwald. Diverse naturbelassene Areale, die nicht zur Kaffeekultivierung genutzt werden, leisten ihren Beitrag zum Arten- und Pflanzenschutz. Diese Faktoren ergeben einen hochqualitativen Kaffee.

Gleichzeitig findet man in Limoncillo eines der ökologischsten Aufbereitungsanlagen in ganz Mittelamerika. Seit drei Generationen befindet sich El Limoncillo im Privatbesitz der Familie Mierisch. Die Mierischs haben El Limoncillo nicht nur aufgrund seiner hohen Kaffeequalitäten zu einem Modellprojekt für die Zukunft gemacht. Durch den Bau einer Schule, eines Kindergartens und der Bereitstellung allgemeinmedizinischer Versorgung leisten sie einen wesentlichen Beitrag für bessere Lebensstandards vor Ort.

Der trocken aufbereitete Pacamara ist ein ungemein süßer Kaffee, der ein kräftiges Kirsch- und Waldbeeraroma mitbringt. Die Ernteerträge dieses Hybrids sind sehr niedrig, der Geschmack dafür umso vielfältiger.

---

## Fakten über die Farm und den Kaffee

---

Name des Kaffees:	Nicaragua Pacamara Full Natural
Name der Farm:	El Limoncillo
Lage:	östlich der Stadt Matagalpa, nicaraguanisches Hochland
Klassifizierung:	SHG (Strictly High Grown)
Anbauhöhe:	1.100 – 1.300 Meter
Regenzeit:	Mai – Oktober
Arabica-Typ:	Pacamara Vermelho
Erntezeit:	November – Februar
Aufbereitungsarten:	Pacamara: Full Natural, trocken
Trockenmethode:	sonnengetrocknet, Patio
Aroma:	süß, wenig, getrocknetes Obst
Geschmack:	Kakao, Brombeere, Jasmin, Bergamotte
Körper:	voller, lehmiger Körper, lang nachklingend im Abgang
Säure:	süße Rotweinsäure, sehr bekömmlich

---