



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Finca La Pradera ist bio-zertifiziert und vogelfreundlich und zeichnet sich durch ihren innovativen Ansatz im Kaffeeanbau aus.

Das Herzstück ihres Modells ist ein komplexes Agroforstsystem, das aus drei Schichten Schatten und fünfzehn verschiedenen Baumarten besteht. Diese Struktur schützt nicht nur die Kaffeebäume vor direkter Sonneneinstrahlung, sondern bietet auch einen reichhaltigen Lebensraum für die lokale Artenvielfalt und Zugvögel.

Die Farm nutzt nachhaltige Anbaumethoden, darunter Terrassierung, um Erosion zu bekämpfen und sich an den Klimawandel anzupassen. Mischkulturen, darunter Obstbäume und Geflügel, diversifizieren die Einkommens- und Nahrungsressourcen.

Die Kaffeebäume werden mit 100 % biologischem Kompost gedüngt, der vor Ort aus einer Mischung aus gefiltertem Abwasser, Hühnermist und Pflanzenabfällen hergestellt wird.

Plantage	La Pradera
Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Halbgewaschen
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1600
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

