



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand gepflückt, um die Qualität von Anfang an zu gewährleisten.

Zunächst werden die Kirschen 15 Stunden lang fermentiert, gefolgt von einer 20-stündigen anaeroben Fermentation, um den tropischen Charakter und die Noten von roten Früchten zu verstärken. Anschließend wird der Kaffee für 18 Stunden auf eine Vortrocknungsplattform gebracht, wo die Dehydrierungsphase beginnt. Danach wird er in mechanische Trockner (Silos oder Guardiolas) gebracht, wo er sorgfältig getrocknet wird, bis er einen optimalen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 10,8 % und 11,5 % erreicht hat.

Was unseren Kaffee so einzigartig macht, ist unser tiefes Engagement für die Rückverfolgbarkeit vom Anbau bis zum Export und die umweltfreundlichen Praktiken, die jeden Schritt unserer Arbeit leiten. Wir verwerten organische Abfälle zur Herstellung von natürlichem Kompost, verwenden traditionelle Hilfsmittel wie Biokohle zur Bodenverbesserung und setzen spezielle wassersparende Maschinen für die Verarbeitung ein.

Plantage	La Pradera
Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Natural
Trocknen	Guardiolas
Höhe	1800
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell

