



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Pink Bourbon Natural, der inmitten der dramatischen Landschaft des Chicamocha-Canyons angebaut wird, spiegelt die Harmonie zwischen innovativer Verarbeitung und Umweltverantwortung wider. Handverlesen bei optimaler Reife und als ganze Kirschen sonnengetrocknet, bringt dieses Lot den lebendigen tropischen Charakter der Sorte zur Geltung.

Unser Team erntet die perfekt gereiften Kirschen von Hand. Der Kaffee wird dann in einen Trichter gefüllt und durch eine Flotationsmaschine geleitet, wo die Kirschen gewaschen werden, um überschüssigen Staub und eventuelle Blätter oder Zweige zu entfernen. Anschließend werden die Kirschen 20 Stunden lang fermentiert und über ein Förderband zu einer Vortrocknungsplattform transportiert, wo sie 20 Stunden lang getrocknet werden, um die Dehydrierungsphase zu beginnen.

Plantage	La Pradera
Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Varietäten	Pink Bourbon
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1800
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell

