



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé au cœur du spectaculaire canyon de Chicamocha, ce Pink Bourbon Naturel reflète l'harmonie entre un process innovant et une gestion responsable de l'environnement. Récolté à la main à pleine maturité et séché au soleil sous forme de cerises entières, ce lot révèle le caractère tropical vibrant de la variété.

Notre équipe d'experts cueille à la main des cerises parfaitement mûres. Le café est ensuite déversé dans une trémie puis passé dans une machine à flottaison, où les cerises sont lavées pour éliminer les résidus de poussière, de feuilles et de branches. Ensuite, les cerises fermentent pendant 20 heures avant d'être transportées sur un tapis roulant vers une plateforme de pré-séchage, où elles sèchent pendant 20 heures pour entamer la phase de déshydratation.

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rose
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

