

ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stammt aus der sekundären Selektion der biologischen Castillo-Varietät der Hacienda Cafetera La Pradera. Es werden nur reife Kaffeekekirschen geerntet und anschließend 15 Stunden lang in der Kirsche fermentiert. Nach dem Entpulpen durchlaufen die Bohnen eine zweite 20-stündige anaerobe Fermentation im Mucilage, die lebhaft tropische Noten von roten Früchten und eine weiche, zarte und seidige Tasse entwickelt.

Der Kaffee wird anschließend per Förderband zum Eco-Washer transportiert, um als halbgewaschener Prozess verarbeitet zu werden, bevor er 18 Stunden lang auf afrikanischen Betten vorgetrocknet wird. Die Trocknung wird schließlich in mechanischen Trocknern abgeschlossen, bis ein idealer Feuchtigkeitsgehalt von 10,5 bis 11 % erreicht ist.

Anschließend gelangt er per Segeltransport nach Europa, um seinen CO₂-Fußabdruck zu reduzieren.

Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Verfahren	Halbgewaschen
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1800
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell

