



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stammt aus den Terroirs von Planadas und Gaitania im Süden der Region Tolima und wird in einem Hochlandgebiet angebaut, das sehr oft von Wolken bedeckt ist. Von dieser Besonderheit leitet sich sein Name ab, da „Fábrica“ von „Wolkenfabrik“ kommt.

Der Kaffee wird aus alten Varietäten wie Bourbon, Typica, Caturra, Castillo und Colombia hergestellt, die heute sehr selten sind.

Nach der Ernte, der Sortierung durch Flotation und anschließend von Hand, fermentiert der Kaffee (in anaerober Umgebung) 36 Stunden lang als Kaffeekeirsche. Danach trocknet er 1 bis 2 Tage auf Hochbeeten unter Gewächshäusern. Schließlich wird er in mechanischen Trocknern zwischen 48 und 72 Stunden getrocknet.

Dieser Kaffee wird in zwei Kooperativen indigener Kaffeebauern von mehr als 240 Familien der NASA WE'SX-Gemeinschaft in den Terroirs von Planadas und Gaitania produziert. Jede Familie besitzt etwa 2 bis 4 Hektar.

Arten	Arabica
Varietäten	Kolumbien, Castillo
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1700 - 2000
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

