



FABRICA

 Kolumbien • Tolima • Planadas

KOLUMBIEN

CASTILLO

NATURAL





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 KaffEEKirsche. Danach trocknet er 1 bis 2 Tage auf Hochbeeten unter Gewächshäusern. Schließlich wird er in mechanischen Trocknern zwischen 48 und 72 Stunden getrocknet.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

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