KOLUMBIEN – HUILA – CASTANO

Kolumbien • Huila



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieses Mikrolot ist natürlich von der Varietät Pink Bourbon und wurde von lokalen und wandernden Pflückern sorgfältig von Hand nach Reifegrad ausgewählt. Die Kaffeekirschen wurden zuerst gewogen, entpulpt und 60 Stunden lang in Säcken fermentiert. Danach wurden sie gewaschen und 60 Stunden lang mechanisch getrocknet, um einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 11 % zu erreichen.

Produzent	**Castano Jefferson**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Pink Bourbon**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Guardiolas**
Höhe	**1700**
Ernte	**Mai - Juli**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE