CORDILLERA DEL FUEGO

Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



ÜBER DIESEN KAFFEE

Vor 2001 lieferten in Costa Rica alle Erzeuger ihre Kaffeekirschen an große Kooperativen. Bis zum Bau von Cordillera del Fuego, der ersten unabhängigen Kaffeemühle (Beneficio) in Costa Rica, im Westlichen Tal, unter der Leitung von Luis Campos.

Luis Campos ist ein Pionier neuer Prozesse, einschließlich des anaeroben Prozesses für diesen Kaffee. Luis Campos begleitet die Erzeuger, die ihren Kaffee zu Cordillera del Fuego bringen. Unter ihnen ist Ismael Navarro, dem wir diesen Kaffee verdanken.

Um diese anaerobe Fermentation durchzuführen, wenden die Mitarbeiter von Cordillera del Fuego den folgenden Prozess an: Nach der Anlieferung wird der Kaffee entpulpt und in einen Edelstahltank gegeben. Ein Teil behält sein Mucilage. Das Mucilage des anderen Teils des Kaffees wird gesammelt, um ein Gel zu bilden, das die Kaffeebohnen im Tank bedeckt.

Anschließend wird der Tank hermetisch verschlossen.

Plantage	**Cordillera del Fuego**
Produzent	**Ismael Navarro**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Catuai, Caturra**
Verfahren	**Anaerobe Fermentation**
Trocknen	**10 Tage patios**
Höhe	**1750**
Ernte	**Januar - März**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE