CORDILLERA DEL FUEGO

Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



À PROPOS DE CE CAFÉ

Avant 2001, au Costa Rica, tous les producteurs livraient leurs cerises à de grandes coopératives. Jusqu'à la construction de Cordillera del Fuego, le premier mill indépendant construit au Costa Rica, dans la vallée de l'Ouest, et dirigé par Luis Campos.

Luis Campos est un pionnier des nouveaux process, dont le process anaérobique de ce café. Luis Campos accompagne les producteurs qui amènent leur café à Cordillera del Fuego. Parmi eux, Ismael Navarro, à qui l'on doit ce café.

Pour réaliser cette fermentation anaérobique, les employés de Cordillera del Fuego réalisent le process suivant : après son arrivée, le café est dépulpé, et placé dans une cuve en acier inoxydable. Une partie conserve son mucilage. Le mucilage de l'autre partie du café est récupéré pour former un gel qui va couvrir les grains de cafés dans la cuve.

Ferme	**Cordillera del fuego**
Producteur	**Ismael Navarro**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Catuai, Caturra**
Process	**Fermentation Anaerobique**
Séchage	**10 jours patios**
Altitude	**1750**
Période de récolte	**Janvier - Mars**
Type de récolte	**Manuelle**

Ensuite, la cuve est fermée hermétiquement.

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR