



CORDILLERA DEL FUEGO

 Costa Rica • Tarrazú • El Alumbre de Tarrazú

CATUAI

CATURRA

FERMENTATION ANAEROBIQUE



CORDILLERA DEL FUEGO

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 dépulvé, 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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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