

CORDILLERA DEL FUEGO

 Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



ÜBER DIESEN KAFFEE

Vor 2001 lieferten in Costa Rica alle Produzenten ihre Kaffeekirschen an große Kooperativen. Bis zum Bau von Cordillera del Fuego, der ersten unabhängigen Mühle, die in Costa Rica im Westtal errichtet wurde. Die Mühle wird von Luis Campos und José Francisco Arias geleitet.

Cordillera de Fuego verfügt über die notwendige Ausrüstung, um den gesamten Kaffeeverarbeitungsprozess, vom Entpulpen bis zum Trocknen, durchzuführen.

Luis Campos ist ein Pionier neuer Verfahren, einschließlich des anaeroben Prozesses. Luis Campos begleitet die Produzenten, die ihren Kaffee zu Cordillera del Fuego bringen. Darunter Fernando Cordero, dem wir diesen Kaffee verdanken.

Um diese anaerobe Fermentation durchzuführen, führen die Mitarbeiter von Cordillera del Fuego den folgenden Prozess durch: Nach der Ankunft wird der Kaffee entpulpt und in einen Edelstahltank gegeben. Ein Teil behält seinen Schleim.

Plantage	Cordillera del Fuego
Produzent	Fernando Cordero
Arten	Arabica
Varietäten	Catuai
Verfahren	Anaerobe Fermentation
Trocknen	10 Tage patios
Höhe	1800
Ernte	Januar - März
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

