

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. Le mill est dirigé par Luis Campos et José Francisco Arias.

Cordillera de Fuego dispose de l'équipement nécessaire pour mener à bien l'ensemble du processus de transformation du café, du dépulpage au séchage.

Luis Campos est un pionnier des nouveaux process, dont le process anaérobique. Luis Campos accompagne les producteurs qui amènent leur café à Cordillera del Fuego. Parmi eux, Fernando Cordero, 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.

Ferme	Cordillera del fuego
Producteur	Fernando Cordero
Espèce	Arabica
Variétés	Catuai
Process	Fermentation Anaerobique
Séchage	10 jours patios
Altitude	1800
Période de récolte	Janvier - Mars
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

