SANTA ELENA

El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Ilamatepec

ÜBER DIESEN KAFFEE

In El Salvador besitzt der Produzent Fernando Lima zahlreiche Farmen, darunter Santa Elena, von woher diese Bourbon-Charge stammt.

Zwischen den Nationalparks Los Andes und Los Volcanes gelegen, ist die Farm ideal positioniert, um einen Kaffee von ausgezeichneter Qualität auf 1850 Metern Höhe zu produzieren. Der Boden ist vulkanisch, reich an Nährstoffen und noch mehr, seit der Vulkan Ilamatepec ausgebrochen ist und seine Asche auf den Boden der Farm abgelagert hat.

Fernando hat seine eigene Nassmühle (wetmill) eingerichtet, um alle Produktionsschritte bis zur Wäsche zu überwachen. Diese wird nach 5 Sortierdurchgängen durchgeführt, um nur die schönsten Kaffeekirschen seiner Produktion anzubieten.

Produzent	**Fernando Lima**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Bourbon**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**18 Tage trockenbetten**
Höhe	**1850**
Ernte	**Januar - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE