SANTA ELENA

El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Ilamatepec

À PROPOS DE CE CAFÉ

Au Salvador, le producteur Fernando Lima est propriétaire de nombreuses fermes, dont celle de Santa Elena, d'où provient ce lot de Bourbon.

Située entre les parcs nationaux Los Andes et Los Volcanes, la ferme est idéalement située pour produire un café d'excellente qualité, à 1850 mètres d'altitude. Le sol y est volcanique, riche en nutriments et encore plus depuis que le volcan Ilamatepec a érupté, déversant ses cendres sur le sol de la ferme.

Fernando s'est équipé de son propre wetmill afin de superviser toutes les étapes de la production, jusqu'au lavage. Celui-ci est effectué après 5 passes de tri, afin de ne proposer que les plus belles cerises de sa production.

Producteur	**Fernando Lima**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Bourbon**
Process	**Lavé**
Séchage	**18 jours lits de séchage**
Altitude	**1850**
Période de récolte	**Janvier - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR