



ÜBER DIESEN KAFFEE

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

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

Fernando hat seine eigene Nassmühle (Wet Mill) eingerichtet, um alle Produktionsschritte bis zur Wäsche zu überwachen. Dies erfolgt nach 5 Sortierdurchgängen, um nur die schönsten Kaffeekirschen seiner Produktion anzubieten.

Produzent	Fernando Lima
Arten	Arabica
Varietäten	Pacamara
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1850
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell

