



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 Pacamara.

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	Pacamara
Process	Honey
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1850
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

