



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Espresso-Blend ist das Ergebnis sorgfältiger Arbeit und der Zusammenstellung von Kaffees aus verschiedenen Farmen, die sorgfältig ausgewählt wurden, um ein ausgewogenes und konstantes Tassenprofil zu erzielen.

Dieser Blend vereint sieben Produzenten aus dem Departement Chalatenango, zwischen den Gemeinden La Palma, San Ignacio und anderen benachbarten Gemeinden. Diese Gruppe von Kleinproduzenten baut seit mehreren Generationen Kaffee an und perfektioniert ihre Praktiken, um bei jeder Ernte eine außergewöhnliche Qualität zu gewährleisten. Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit sind grundlegende Säulen dieses Prozesses, die sicherstellen, dass jede Bohne aus verantwortungsvollem Anbau mit positiven Umweltauswirkungen stammt.

Alle diese Farmen betreiben traditionelle Landwirtschaft und verwenden eine ausgewogene Düngung mit chemischen und organischen Düngemitteln.

Arten	Arabica
Verfahren	75% gewaschen - 25% natürlich
Trocknen	12 Tage patios
Höhe	1400 - 1800
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

