



FINCA SAN JOSÉ



El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Santa Ana

PACAMARA

GEWASCHEN



FINCA SAN JOSÉ



Auf 1.650 Metern Höhe verlangsamen kühlere Temperaturen die Reifung der Kaffeeirschen. Dies ermöglicht den Bohnen, eine höhere Dichte und einen höheren Zuckergehalt zu entwickeln, was sich in einer komplexeren Tasse, einer lebendigen Zitrusacidität, einer ausgeprägten Süße und einem seidigen Körper niederschlägt.

Der Vulkanboden bereichert die Umgebung mit Asche, die von Natur aus reich an Kalium, Phosphor und anderen Mikronährstoffen ist. Andisole, typisch für vulkanische Regionen, gewährleisten eine ausgezeichnete Drainage und speichern gleichzeitig Feuchtigkeit. Diese Bedingungen tragen zu einer sauberen Tasse mit raffinierten Mineralnoten, einem langen Abgang und einer spritzigen Säure bei.

Der Coatepeque-See spielt eine wesentliche Rolle bei der Klimaregulierung.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Finca San José
Produzent	Florence Mathies
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1300 - 1650
Ernte	Februar - März
Art der Ernte	Manuell