



ÜBER DIESEN KAFFEE

Quetzalito ist ein Kaffee, der im Terroir von San Pedro Necta in der berühmten Region Huehuetenango von einer Vereinigung lokaler Produzenten angebaut wird. Die Kaffeeirschen stammen von den Varietäten Bourbon, Typica, Caturra und Catuaí. Die Farmen liegen mehrheitlich auf einer Höhe von 1800m. Der Prozess in Kürze: Die Ernte ist manuell und selektiv; nach einer Fermentationszeit von 12 Stunden werden die Kaffees für 8 bis 10 Tage auf Patios getrocknet; danach werden sie aufbereitet.

Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot, Roter Catuai, Caturra rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	15 Tage patios
Höhe	1400 - 2000
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

