



À PROPOS DE CE CAFÉ

Quetzalito est un café produit sur le terroir de San Pedro Necta dans la fameuse région de Huehuetenango par une association de producteurs locaux, les cerises sont issues des variétés Bourbon, Typica, Caturra et Catuaí. Les fermes sont situées en majorité à une altitude de 1800m.

Le process en quelques mots : la récolte est manuelle et sélective ; après un temps de fermentation de 12 heures, les cafés sont mis à sécher sur patios durant 8 à 10 jours ; puis ils sont usinés.

Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge, Catuai rouge, Caturra rouge
Process	Lavé
Séchage	15 jours patios
Altitude	1400 - 2000
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

