



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee ist das Ergebnis der sorgfältigen Arbeit des Produzenten Felipe Contreras, der die Arbeit auf der Farm Jahr für Jahr verbessert. Dank dieser Arbeit konnte Felipe Contreras im Jahr 2024 die Produktion dieses Kaffees im Vergleich zum Vorjahr um 30% steigern.

Dieser Kaffee ist einzigartig durch seine Produktionsmethode, aber auch durch seinen Verarbeitungsprozess und die Qualität seiner Ausführung.

Dafür werden die Kaffeeirschen tagsüber von Hand geerntet und gegen 16 Uhr zur Trocknungsstation gebracht. Dort wird der Kaffee gewogen, sortiert und anschließend verarbeitet.

Dazu wird dieser Kaffee 48 Stunden lang in GrainTech-Säcke gelegt, bevor er entpulpt wird, um mit dem Mucilage im Black Honey-Verfahren zu trocknen.

Plantage	Finca Gascon
Produzent	Felipe Contreras
Arten	Arabica
Varietäten	Caturra
Verfahren	Black Honey
Trocknen	18 Tage trockenbetten
Höhe	1750 - 2050
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell

