



FINCA GASCON



Guatemala • Antigua • San Juan Gascon

CATURRA

BLACK HONEY



FINCA GASCON

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



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

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