



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Familie von Francisco Adolfo Quezada Montenegro widmet sich seit über 100 Jahren dem Kaffeeanbau. Sie ist derzeit die fünfte Generation von Spezialitätenkaffee-Produzenten. Die auf der Farm angebauten Sorten sind: Bourbons, Geschas, Pacamara und Paches.

Was macht diesen Kaffee so besonders? Die Farm liegt im Herzen von Guatemala-Stadt. Diese Kaffeeproduzenten produzieren nicht nur Spezialitätenkaffee, sondern auch Sauerstoff für die guatemaltekische Hauptstadt, inmitten von 50.000 Häusern in einem Gebiet mit über 200.000 Einwohnern.

Dieser Kaffee ist ein besonderer Kaffee, der manuell geerntet wird, auf die bestmögliche Weise für eine gute Fermentation über 3 Tage. Anschließend trocknet er über 16 Tage und ergibt einen köstlichen Kaffee mit exotischen Noten.

Plantage	La Labor
Produzent	Francisco Quezada
Arten	Arabica
Varietäten	Geisha
Verfahren	Anaerob gewaschen
Trocknen	10 Tage patios
Höhe	1500
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

