



À PROPOS DE CE CAFÉ

La famille de Francisco Adolfo Quezada Montenegro se consacre à la production de café depuis plus de 100 ans. Elle en est actuellement à la cinquième génération de producteurs de café de spécialité. Les variétés cultivées à la ferme sont les suivantes : Bourbons, Geshas, Pacamara et Paches.

Qu'est-ce qui fait la particularité de ce café ? La ferme est située au cœur de la ville de Guatemala. Ces producteurs de café ne produisent pas seulement du café de spécialité, mais aussi de l'oxygène pour la capitale guatémaltèque, au milieu de 50 000 maisons dans une zone de plus de 200 000 habitants.

Ce café est un café spécial qui est récolté manuellement, de la meilleure façon possible pour une bonne fermentation pendant 3 jours. Il sèche ensuite pendant plus de 16 jours, et donne un délicieux café aux notes exotiques.

Ferme	La Labor
Producteur	Francisco Quezada
Espèce	Arabica
Variétés	Geisha
Process	Anaérobique lavé
Séchage	10 jours patios
Altitude	1500
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

