



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Familie von Francisco Adolfo Quezada Montenegro widmet sich seit über 100 Jahren dem Kaffeeanbau. Sie befindet sich derzeit in der fünften Generation von Spezialitätenkaffee-Produzenten. Die auf der Farm angebauten Sorten sind: Bourbons, Geshas, 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 guatemaltekeische Hauptstadt, inmitten von 50.000 Häusern in einem Gebiet mit über 200.000 Einwohnern.

Die Rückverfolgbarkeit innerhalb des Betriebs ist sehr wichtig, von der Pflanzung und dem Baumschnitt bis zum Zeitpunkt der Ernte. Nur Kaffees mit den höchsten Brix-Werten werden ausgewählt, um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten.

Für diesen gewaschenen Prozess fermentiert der Kaffee nach der Ernte der Kaffeekirschen 24 Stunden lang.

Plantage	La Labor
Produzent	Francisco Quezada
Arten	Arabica
Varietäten	Pacamara
Verfahren	Anaerob gewaschen
Trocknen	7 Tage patios
Höhe	1500
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

