



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.

La traçabilité au sein de l'exploitation est très importante, depuis la plantation à l'élagage des arbres jusqu'au moment de la récolte. Seuls les cafés avec les taux de brix les plus élevés sont sélectionnés pour assurer la meilleure qualité possible.

Pour réaliser ce process lavé, le café fermente pendant 24 heures après la récolte des cerises. Ensuite, il est dépulvé et sèche au soleil durant 7 jours sous la surveillance des employés de La Labor.

Ferme	La Labor
Producteur	Francisco Quezada
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Anaérobique lavé
Séchage	7 jours patios
Altitude	1500
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

