



LA LABOR



Guatemala • Guatemala-Stadt • Zone 18

PACAMARA

ANAEROB GEWASCHEN



LA LABOR

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, 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.

Die Rückverfolgbarkeit innerhalb des Betriebs ist sehr wichtig, von der Pflanzung und dem Baumschnitt bis zum Zeitpunkt der Ernte.



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

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