



LA LABOR



Guatemala • Ciudad Guatemala • Zona 18

PACAMARA

ANAÉROBIQUE LAVÉ



LA LABOR

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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