

# LOS MANANTIALES

 Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Diese Charge roten Pacamara stammt von einer Parzelle, die der Produzent Ronald Pivaral „Los Encinos“ genannt hat. Dies bedeutet „die Eichen“, in Anlehnung an die Bäume, die die Parzelle umgeben, welche auf 1850 Metern über dem Meeresspiegel liegt.

Auf seiner Farm verwendet Ronald Pivaral hauptsächlich Mist und Kalk als Dünger. Wenn die Blätter der Eichen fallen, nähren sie auch auf natürliche Weise den Boden und speichern gleichzeitig Regenwasser.

Um diese Charge zusammenzustellen, wurden die reifsten Kaffeekirschen geerntet, um den höchstmöglichen Zuckergehalt zu gewährleisten. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen auf erhöhte Trockenbetten gelegt, wo sie zwischen 15 und 25 Tagen trocknen. Während dieser Zeit werden die Kaffeekirschen kontinuierlich, alle 30 Minuten, von Hand sortiert, um eine homogene Trocknung zu gewährleisten.

Plantage	<b>Los Manantiales</b>
Produzent	<b>Ronald Pivaral</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Pacamara</b>
Verfahren	<b>Natural</b>
Trocknen	<b>28 Tage trockenbetten</b>
Höhe	<b>1850</b>
Ernte	<b>Januar - April</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

