



LOS MANANTIALES

 Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa

PACAMARA

NATURAL



LOS MANANTIALES

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.



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

Plantage	Los Manantiales
Produzent	Ronald Pivaral
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	28 Tage trockenbetten
Höhe	1850
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell