



# LOS MANANTIALES

 Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa

PACAMARA

NATURE



# LOS MANANTIALES

Ce lot de Pacamara rouge vient d'une parcelle que Ronald Pivaral, le producteur, a baptisé Los Encinos. Cela signifie « les chênes », en rapport à ces arbres qui entourent la parcelle, située à 1850 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Dans sa ferme, Ronald Pivaral utilise principalement du fumier et de la chaux en guise de fertilisants. Quand les feuilles des chênes tombent, elle permet aussi de nourrir naturellement le sol, tout en retenant l'eau de pluie.

Pour constituer ce lot, les cerises les plus mûres ont été cueillies pour garantir le plus haut taux de sucre possible. Après la récolte, les cerises sont placés sur des lits surélevés, où elles sèchent entre 15 et 25 jours. Durant ce temps, les cerises sont triées en continu, toutes les 30 minutes, à la main, pour un séchage homogène.



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

Ferme	<b>Los Manantiales</b>
Producteur	<b>Ronald Pivaral</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>28 jours lits de séchage</b>
Altitude	<b>1850</b>
Période de récolte	<b>Janvier - Avril</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>