



LOS MANANTIALES



Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa

GEISHA

GEWASCHEN



LOS MANANTIALES

Diese Geisha-Charge stammt von einer Parzelle, die der Produzent Ronald Pivaral „Les Pins“ (Die Kiefern) genannt hat, in Anlehnung an die Kiefern, die seinen Kaffeepflanzen ermöglichen, im Schatten zu wachsen, auf 1900 Metern über dem Meeresspiegel.

Dort wird der Boden hauptsächlich natürlich gedüngt, mit Kalk und organischem Material, insbesondere Mist. Die Kombination dieser Elemente trägt dazu bei, den Boden optimal für die Kaffeepflanzen zu nähren. Das organische Material stammt größtenteils von den Bäumen, die die Parzelle umgeben.

Es werden nur die reifsten Kaffeekirschen gerntet, um einen hohen Zuckergehalt zu gewährleisten. Nach der Ernte werden die Kirschen so schnell wie möglich gewaschen und entpulpt, um eine sehr saubere Tasse zu erzielen.



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

Plantage	Los Manantiales
Produzent	Ronald Pivaral
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1900
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell