



LOS MANANTIALES



Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa

GEISHA

LAVÉ



LOS MANANTIALES

Ce lot de geisha provient d'une parcelle que le producteur Ronald Pivaral a baptisé "Les pins", en rapport aux pins qui permettent à ses caféiers de pousser sous ombre, à 1900 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Là-bas, le sol est principalement fertilisé au naturel, avec de la chaux et de la matière organique, notamment du fumier. La combinaison de ces éléments contribue à nourrir le sol comme il faut pour les caféiers. La matière organique provient en grande partie des arbres qui entourent la parcelle.

Seules les cerises les plus mûres sont récoltées pour garantir un taux de sucre élevé. Après la récolte, les cerises sont lavées et dépulpées le plus rapidement possible, pour une tasse très propre. Les cerises sont dépulpées sans eau pour conserver un maximum de mucilage.



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

Ferme	Los Manantiales
Producteur	Ronald Pivaral
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1900
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle