



À PROPOS DE CE CAFÉ

Goûter aux Pacamaras de la famille Baraona, c'est goûter un bout d'histoire du café de spécialité. Si aujourd'hui, la ferme est tenue par le fils Diego, il est impossible de passer à côté de son père, Gilberto, pionnier dans le développement de cette variété.

Avant de succomber tragiquement au Covid-19, Gilberto Baraona a été l'un des producteurs les plus réputés du pays. Il est l'un des premiers à avoir planté du Pacamara dans ses fermes, comme c'est encore le cas aujourd'hui à Los Pirineos.

Depuis qu'il a repris la ferme familiale, son fils Diego perpétue la tradition et continue de produire des Pacamaras d'excellente qualité. Bien sûr, avec la même rigueur et la même passion qui ont animé son père jusqu'à gagner plusieurs prix avec cette variété.

Après leur récolte, les cerises de café sont amenées jusqu'à la station de séchage de Los Pirineos, où elles sont dépulpées et déposées sur des lits de séchage, et remuées régulièrement pour un séchage homogène.

Ferme	Pirineos
Producteur	Famille Baraona
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1600
Période de récolte	Décembre - Avril
Type de récolte	Manuelle

