



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wer er ist: Kaffeeproduzent in fünfter Generation aus Apaneca, auf 1.500 m ü. M. in der Gebirgskette Apaneca-Ilamatepec. Ein hochprofessioneller Produzent mit tiefgreifender Expertise in experimenteller Aufbereitung — 2026 belegte er den 3. Platz beim Cup of Excellence in der Kategorie Experimental Processing. Diese Auszeichnung spiegelt jahrelange zielgerichtete Arbeit mit komplexen und innovativen Prozessen wider.

Kurze Geschichte: Die Finca El Cerro befindet sich seit fünf Generationen im Familienbesitz, umgeben von einheimischem Wald, der das ideale Mikroklima für Kaffee von außergewöhnlicher Qualität schafft. In den letzten Jahren ging Fernando noch einen Schritt weiter und baute eine vollständige vertikale Integration auf: vom Anbau und der Ernte über die Aufbereitung und Qualitätskontrolle bis hin zum Export — alles wird intern abgewickelt. Die Farm umfasst 32 Manzanas unter dem Schatten des einheimischen Waldes (bajo bosque) mit Varietäten wie Bourbon, Gesha, Pacamara und Pacas, die zwischen Dezember und März geerntet werden.

Plantage	El Cerro
Arten	Arabica
Varietäten	Anacafe
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1500
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

