



À PROPOS DE CE CAFÉ

Qui il est : Producteur de café de cinquième génération basé à Apaneca, à 1 500 m d'altitude dans la chaîne de montagnes Apaneca-Ilamatepec. Un producteur très professionnel doté d'une expertise approfondie en traitement expérimental — en 2026, il a décroché la 3e place à la Cup of Excellence dans la catégorie Traitement Expérimental, une reconnaissance qui reflète des années de travail rigoureux avec des procédés complexes et innovants.

En bref : La Finca El Cerro appartient à la famille depuis cinq générations, entourée d'une forêt native qui crée le microclimat idéal pour un café de qualité exceptionnelle. Ces dernières années, Fernando a franchi une étape supplémentaire en développant une intégration verticale complète : de la culture et de la récolte jusqu'au traitement, au contrôle qualité et à l'exportation — tout est géré en interne. La ferme s'étend sur 32 manzanas sous ombrage de forêt native (bajo bosque), avec des variétés telles que le Bourbon, le Gesha, le Pacamara et le Pacas, récoltées entre décembre et mars.

Ferme	El Cerro
Espèce	Arabica
Variétés	Anacafe
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

