GUATEMALA – LOS MANANTIALES–

Guatemala • Fraijanes • Mataquescuintla / Jalapa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wer er ist: Produzent der zweiten Generation mit Sitz in Jutiapa, Guatemala, auf 1.900 m ü. M. Ronald übernahm die 1997 von seinem Vater Armando Adolfo Pivaral gegründete Farm und hat sie zu einem Spezialitätenbetrieb entwickelt, der sich der Herstellung komplexer und exotischer Kaffeeprofile durch eine breite Palette von Aufbereitungsmethoden verschrieben hat.

Kurze Geschichte: Los Manantiales produziert seit 1997 Spezialitätenkaffee, als Armando Adolfo Pivaral die Farm gründete. Ronald, sein Sohn, leitet heute den Betrieb mit einem klaren Fokus auf Qualität und Experimentierfreude — er beherrscht alles von voll gewaschen und natural bis hin zu karbonischer Mazeration, Doppelfermentation und anaerobem Honey. Die Farm umfasst 32 Hektar auf 1.900 m ü. M. Die Ernte erfolgt manuell von Januar bis Mai, wobei nur reife Früchte ausgewählt werden. Die Region Jutiapa ist bekannt für die Erzeugung süßer, schokoladiger und ausgewogener Profile.

Produzent	**Ronald Pivaral**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Yellow Pacamara**
Verfahren	**Natural**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE