# GUATEMALA – LOS MANANTIALES–

**Guatemala • Fraijanes • Mataquescuintla / Jalapa**



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Qui il est : Producteur de deuxième génération basé à Jutiapa, au Guatemala, à 1 900 m d'altitude. Ronald a repris la ferme fondée par son père Armando Adolfo Pivaral en 1997 et l'a transformée en une exploitation de café spécialisé engagée dans la production de profils complexes et exotiques grâce à une large gamme de méthodes de traitement.

Brève histoire : Los Manantiales produit du café spécialisé depuis 1997, date à laquelle Armando Adolfo Pivaral a fondé la ferme. Ronald, son fils, dirige aujourd'hui l'exploitation en se concentrant clairement sur la qualité et l'expérimentation — maîtrisant tout, du lavé complet et naturel à la macération carbonique, la double fermentation et le honey anaérobie. La ferme couvre 32 hectares à 1 900 m d'altitude, récoltés manuellement de janvier à mai, en sélectionnant uniquement les fruits mûrs. La région de Jutiapa est reconnue pour produire des profils doux, chocolatés et bien équilibrés.

| | |
|---|---|
| Producteur | **Ronald Pivaral** |
| Espèce | **Arabica** |
| Variétés | **Yellow Pacamara** |
| Process | **Nature** |

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ–VOUS SUR**