AFRICAN GEISHA 1500 NATURAL

Guatemala • Acatenango



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé à 1 500 m d'altitude sous l'ombrage de la forêt d'Acatenango, ce Geisha africain est traité selon la voie naturelle et séché sur lits africains pendant 18 jours. Les basses températures pendant la récolte ont préservé l'intégrité du fruit et permis un séchage lent et homogène. Le procédé naturel amplifie ce que le Geisha africain offre déjà : des arômes floraux intenses et des notes vives de fruits des bois. Ce lot a remporté plusieurs classements à la Cup of Excellence, confirmant à quel point cette variété a trouvé son terroir à Santa Felisa.

Ferme	**Santa Felisa**
Producteur	**Agrocomercial Santa Felisa S.A.**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Geisha africano**
Process	**Nature**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR