



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Caturra provient de l'une des zones caféières les plus célèbres et les plus belles du Panama, connue sous le nom de Jurutungo, située à environ 1 750 mètres d'altitude.

Les propriétaires sont deux femmes, Damaris et Dafne Gallardo, qui, depuis de nombreuses années, s'efforcent de prendre soin et de maintenir leur propriété, ainsi que de préserver leur relation avec Belco, leur principal client en Europe.

Cette année, un Caturra lavé a été expédié. Le process a débuté en janvier 2025 et s'est terminé à la mi-avril 2025. Le café est récolté, dépulpé, puis séché dans des séchoirs mécaniques, avec un flux continu d'air à une température maximale de 30 °C, pendant une durée de 24 heures.

Ferme	Las Gallardo
Espèce	Arabica
Variétés	Caturra
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1750
Période de récolte	Janvier - Avril

