



CHIRIQUI CATURRA

 Panama • Chiriquí • Piedra Candela

CATURRA

NATURAL



CHIRIQI CATURRA

Dieser Caturra stammt aus einem der bekanntesten und schönsten Kaffeeanbaugebiete Panamas, bekannt als Jurutungo, gelegen auf etwa 1.750 Metern über dem Meeresspiegel.

Die Eigentümerinnen sind zwei Frauen, Damaris und Dafne Gallardo, die sich seit vielen Jahren bemühen, ihre Farm zu pflegen und zu erhalten, sowie ihre Beziehung zu Belco, ihrem Hauptkunden in Europa, zu pflegen.

Dieses Jahr wurde ein gewaschener Caturra versandt. Der Prozess begann im Januar 2025 und endete Mitte April 2025. Der Kaffee wird geerntet, entpulpt und anschließend in mechanischen Trocknern mit einem kontinuierlichen Luftstrom bei einer maximalen Temperatur von 30 °C für einen Zeitraum von 24 Stunden getrocknet.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Las Gallardo
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1750
Ernte	Januar - April