



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Kaffee wird von indigenen Händen, in großer Höhe und mit Respekt vor der Umwelt produziert. Die angebauten Sorten sind gut an Klima und Umgebung angepasst, was zu sehr produktiven und rentablen Kaffeepflanzen führt. Die Produzenten bauen auch Mais, Bohnen und andere Nahrungsmittel zwischen den Kaffeepflanzen und auf schattigen Parzellen an. Die Ernte hängt von der Bodenfruchtbarkeit, der Blüte und der Fruchtentwicklung ab. Die Sammlung erfolgt alle 20 Tage, und dank des warmen Klimas findet die Fruchtbildung das ganze Jahr über statt, mit maximalen Ernteperioden im April, Mai, Juni, Oktober und November.

Die Kaffeeekirschen werden sorgfältig geerntet, wobei nur die reifen Bohnen ausgewählt werden. Sie werden verarbeitet und entpulpt, traditionell fermentiert und zweimal gewaschen, bevor sie getrocknet werden, um den idealen Feuchtigkeitsgehalt von 10,5 bis 11,5 % zu erreichen. Die Bohnen werden anschließend manuell auf Defekte sortiert, verpackt und in 50-Kilogramm-Säcken an ASCI'SP geschickt, bereit für die physikalische und sensorische Analyse. Der letzte Schritt ist der Versand an den Kunden.

Arten	Arabica
Varietäten	Castillo, Kolumbien, Caturra rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1700 - 2000
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

