

LAS PALMAS

El Salvador • Tecapa Chinameca • Usulután



À PROPOS DE CE CAFÉ

Gilberto Baraona était à la tête d'une entreprise familiale avec plus de 130 ans de tradition dans le café de spécialité. L'entreprise Tecapa regroupe 5 fermes et un beneficio dans la région d'Usulután dans le sud-est du Salvador, sur les pentes du volcan Tecapa. Gilberto était l'un des producteurs de café les plus renommés au Salvador ayant remporté de nombreux prix dans le monde du café de spécialité.

Aujourd'hui, ce sont Diego et Fabiola, ses enfants, qui ont repris les activités de leur père tragiquement décédé du Covid en juin 2020. C'est pour vous dire à quel point la poursuite de ce partenariat nous tient à cœur chez Belco.

PROCESS : Fermentation avec de la levure

Ce microlot de Pacamara, avant d'être lavé, a été fermenté avec de la levure. Lalcafe est une levure qui diluée avec de l'eau est appliquée sur les grains de café juste à la sortie du dépulpeur. La fermentation dure 20 heures et le grain est ensuite lavé à l'eau claire.

Ferme	Las Palmas
Producteur	Famille Baraona
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500 - 1600
Période de récolte	Décembre - Avril
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

