SANTA ISABEL

Guatemala • Fraijanes • Santa Rosa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Kaffee der Farm Santa Isabel ist ein Bio-Kaffee, der ohne den Einsatz von Chemikalien angebaut und verarbeitet wird. Dieser Anbau, der auf natürliche Prozesse setzt, ist anspruchsvoller, wird aber von der Familie als unerlässlich angesehen, um die Reinheit und Sauberkeit der Böden und Wasserquellen für zukünftige Generationen zu erhalten.

Der Betrieb verfügt über eine eigene Nassmühle (wet mill) und Trockenmühle (dry mill), um verschiedene Fermentations- und Trocknungsprozesse zu entwickeln und eine ausgezeichnete Qualitätskontrolle zu gewährleisten.

Der gewaschene Kaffee von Santa Isabel wird geerntet und entpulpt, bevor er zu den Fermentationsbehältern transportiert wird, wo er 24 Stunden verbleibt. Anschließend wird er gewaschen und auf Patios getrocknet, um eine langsame und homogene Trocknung zu gewährleisten.

Zwischen den Kaffeereihen findet man Pelibueyes (kurzhaarige Schafe), die die Erneuerung der Bodenvegetation fördern.

Plantage	**Santa Isabel**
Produzent	**Alex Keller**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1100 –1300**
Ernte	**November - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE