SANTA ISABEL

Guatemala • Fraijanes • Santa Rosa



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café de la ferme Santa Isabel est un café biologique, cultivé et traité sans l'utilisation de produits chimiques. Cette culture qui fait appel à des processus naturels est plus exigeante, mais est considérée comme indispensable par la famille afin de contribuer à préserver la pureté et la propreté des sols et des sources d'eau pour les générations futures.

L'exploitation possède son propre wet mill, son dry mill pour développer différents processus de fermentation et de séchage, et de maintenir un excellent contrôle de la qualité.

Le café lavé de Santa Isabel est récolté, dépulpé avant d'être transporté jusqu'aux cuves de fermentations, où il va rester 24h. Il sera ensuite lavé et séché sur patios, en s'assurant un séchage lent et homogène.

Entre les allées de caféiers, on peut retrouver des pelibueyes (moutons à poils courts) qui favorisent le renouvellement des végétaux au sol. L'exploitation a également un programme de lombriculture qui lui permet de produire ses propres engrais. Ils produisent également du miel et commercialisent leurs cascaras.

Ferme	**Santa Isabel**
Producteur	**Alex Keller**
Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1100 –1300**
Période de récolte	**Novembre - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR