



SANTA ISABEL



Guatemala • Fraijanes • Santa Rosa

GEWASCHEN



SANTA ISABEL

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.



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

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