



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Pacamaras der Familie Baraona zu verkosten, bedeutet, ein Stück Geschichte des Spezialitätenkaffees zu erleben. Auch wenn die Farm heute von seinem Sohn Diego geführt wird, ist es unmöglich, seinen Vater Gilberto zu übersehen, einen Pionier in der Entwicklung dieser Varietät.

Bevor er tragischerweise an Covid-19 verstarb, war Gilberto Baraona einer der renommiertesten Produzenten des Landes. Er war einer der ersten, der Pacamara auf seinen Farmen anbaute, wie es heute noch in Los Pirineos der Fall ist.

Seit der Übernahme der Familienfarm führt sein Sohn Diego die Tradition fort und produziert weiterhin Pacamaras von exzellenter Qualität. Natürlich mit der gleichen Strenge und Leidenschaft, die seinen Vater antrieben und ihm mehrere Auszeichnungen für diese Varietät einbrachten.

Hier eine halbgewaschene Version der berühmten Pacamara der Familie Baraona, für eine florale Tasse mit Noten von Karamell und Zitrone.

Plantage	Pirineos
Produzent	Familie Baraona
Arten	Arabica
Varietäten	Pacamara
Verfahren	Halbgewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1600
Ernte	Dezember - April
Art der Ernte	Manuell

