

# PACAMARA BIOMASTER HONEY



 Kolumbien • Santander • Aratoca



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Wenige Varietäten ziehen so viel Aufmerksamkeit auf sich wie Pacamara. Bekannt für seine großen Bohnen und sein bemerkenswertes sensorisches Potenzial, bietet er eine einzigartige Grundlage für Produzenten, die die Qualität noch weiter steigern möchten.

In Aratoca, Santander, hat Oscar Daza Bautista diese außergewöhnliche Varietät mit einer sorgfältigen Honey-Aufbereitung kombiniert, die durch eine kontrollierte BioMaster-Fermentation verfeinert wurde. Nach der selektiven Ernte durchläuft der Kaffee eine 60-stündige, überwachte Fermentation, die die Komplexität fördert und gleichzeitig die Klarheit sowie die Gleichmäßigkeit der Parzelle bewahrt.

Im Gegensatz zu konventionellen Ansätzen ermöglicht das BioMaster-System eine Fermentation unter genau kontrollierten Bedingungen. Dies hilft, die intrinsischen Qualitäten des Kaffees zu bewahren und gleichzeitig zusätzliche Tiefe sowie Charakter aufzubauen.

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Plantage      | La Pradera            |
| Produzent     | Oscar Daza            |
| Arten         | Arabica               |
| Varietäten    | Pacamara              |
| Verfahren     | Honey                 |
| Trocknen      | Mechanischer Trockner |
| Höhe          | 1800                  |
| Ernte         | September - Dezember  |
| Art der Ernte | Manuell               |

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

