

PACAMARA BIOMASTER HONEY



Colombie • Santander • Aratoca



À PROPOS DE CE CAFÉ

Rarement une variété ne captive autant l'attention que le Pacamara. Reconnu pour ses fèves volumineuses et son potentiel sensoriel remarquable, il offre une toile unique pour les producteurs désireux d'imposer des standards de qualité plus élevés.

À Aratoca, dans le département de Santander, Oscar Daza Bautista a associé cette variété extraordinaire à un procédé Honey méticuleux, sublimé par une fermentation contrôlée BioMaster. Après une récolte sélective, le café subit une fermentation surveillée de 60 heures qui favorise la complexité tout en préservant la clarté et l'homogénéité du lot.

Contrairement aux approches conventionnelles, le système BioMaster permet à la fermentation d'évoluer sous des conditions rigoureusement contrôlées, ce qui aide à préserver les qualités intrinsèques du café tout en développant une profondeur et un caractère supplémentaires. Le mucilage reste présent tout au long du processus, renforçant la douceur et la texture souvent associées aux cafés Honey d'exception.

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Honey
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

