



# PACAMARA BIOMASTER HONEY



Kolumbien • Santander • Aratoca

PACAMARA

HONEY



# PACAMARA BIOMASTER HONEY



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.

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

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