



ROOTS BLEND FERMENTED



Kolumbien • Tolima • Gaitania

DOPPELFERMENTATION



ROOTS BLEND FERMENTED



Lange bevor exotische Varietäten auf der Farm El Marchito einzogen, bildeten Castillo und Catimor das Fundament der Kaffeeproduktion. Diese Varietäten werden für ihre Resilienz, Produktivität und ihre Fähigkeit geschätzt, in den Hochlagen des Territoriums der indigenen Nasa Wes'x zu gedeihen. Bis heute spielen sie eine zentrale Rolle für den Lebensunterhalt von Justiniano Paya und seiner Familie.

Dieses Lot interpretiert diese klassischen Kultivare durch einen sorgfältig kontrollierten Fermentationsprozess neu. Die reifen Kirschen werden selektiv von Hand gepflückt, im Wasserbad geschwemmt, um Defekte zu entfernen, und für etwa 60 Stunden zur Fermentation in GrainPro-Säcke gegeben, bevor sie gewaschen und langsam auf überdachten Patios getrocknet werden.

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

Plantage	El marchito
Produzent	Justiniano Paya
Arten	Arabica
Verfahren	Doppelfermentation