



# CORDILLERA DEL FUEGO



Costa Rica • Tarrazú • El Alumbre de Tarrazú

MISCHUNG

HONEY ANAEROB



# CORDILLERA DEL FUEGO

Vor 2001 lieferten in Costa Rica alle Produzenten ihre Kaffeeirschen an große industrielle Kooperativen. Sie beherrschten den landwirtschaftlichen Teil der Kette, verloren aber nach der Ernte jegliche Kontrolle über ihre Produktion. Nach 2001 änderte sich dies. Zwei Vorreiter, die Finca La Candelia und die Familie Barrantes (Cafetalera Herbazu), bauten eine Mikromühle, die erste unabhängige in Costa Rica. Sie ebneten damit den Weg zu mehr Unabhängigkeit für die Produzenten, da diese ihre Produkte endlich selbst verarbeiten konnten. Cordillera del Fuego ist der Name dieser unabhängigen Mikromühle, die sich im Westtal, in der Region Tarrazu, befindet. Dieser private Beneficio, der von 2 Partnern geführt wird, produziert etwa 8000 Säcke/Jahr. Luis Campos war der Pionier neuer Kaffeeaufbereitungsprozesse.



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

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Plantage      | <b>Cordillera del Fuego</b> |
| Produzent     | <b>Fernando Cordero</b>     |
| Arten         | <b>Arabica</b>              |
| Verfahren     | <b>Honey Anaerob</b>        |
| Trocknen      | <b>Patios</b>               |
| Höhe          | <b>1700</b>                 |
| Ernte         | <b>Januar - März</b>        |
| Art der Ernte | <b>Manuell</b>              |