



CORDILLERA DEL FUEGO



Costa Rica • Tarrazú • El Alumbre de Tarrazú

BLEND

HONEY ANAÉROBIQUE



CORDILLERA DEL FUEGO

Avant 2001 au Costa Rica, tous les producteurs livraient leurs cerises à de grandes coopératives industrielles. Ils maîtrisaient la partie agricole de la chaîne mais après la récolte, ils perdaient tout contrôle sur leurs productions. Après 2001, les choses changent. Deux précurseurs, la finca La Candelia et la Famille Barrantes (Cafetalera Herbazu) construisent un micro mill, le premier indépendant au Costa Rica. Ils ouvrent ainsi la voie à plus d'indépendance pour les producteurs, car ils peuvent enfin transformer eux-mêmes leurs productions. Cordillera del Fuego est le nom de ce micro mill indépendant, situé dans la vallée de l'Ouest, zone de Tarrazu. Ce beneficio privé et géré par 2 associés, produit environ 8000 sacs/an. Luis Campos a été le pionnier de nouveaux process de préparation du café.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Ferme	Cordillera del fuego
Producteur	Fernando Cordero
Espèce	Arabica
Process	Honey Anaérobieque
Séchage	Patios
Altitude	1700
Période de récolte	Janvier - Mars
Type de récolte	Manuelle