



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Region Los Santos zeichnet sich durch ihre Höhenlage und ihren Lehmboden aus, auf dem ein Kaffee von sehr hoher Qualität wächst.

Die Sorte Caturra ist seit den 1970er Jahren die Hauptsorte, die auf den Farmen der Familie Castro angebaut wird. Es handelt sich um eine Bourbon-Mutation mit hohen geschmacklichen Qualitäten.

Um diesen sehr guten Kaffee zu erhalten, beginnt alles mit den Bäumen. Nur die gut reifen Kirschen werden von Hand in 3 oder 4 Durchgängen gepflückt. In diesem Jahr (23-24) war der Ertrag geringer als im letzten Jahr.

Dies tut der Sorgfalt der Familie Castro keinen Abbruch. Nachdem die Kirschen durch Flotation sortiert wurden, werden sie entpulpt und gewaschen. Die Bohnen werden anschließend in mechanischen Trocknern getrocknet. Nach dem Trocknen werden sie nach Größe, Dichte und Farbe sortiert, um möglichst homogene Partien zu exportieren.

Arten	Arabica
Verfahren	Honey
Trocknen	Patios
Höhe	1400 - 1600
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

