

LA CHUMECA ANAEROBICO

 Costa Rica • Tarrazu • San Francisco, León Cortés



À PROPOS DE CE CAFÉ

Qui il est : Producteur de café de quatrième génération qui, en 2014, a décidé d'arrêter de vendre à des tiers et de commencer à traiter son propre café. Ce qui a débuté comme une petite micro-station de lavage en process naturel est devenu l'une des opérations les plus rigoureuses sur le plan technique et les plus créatives de la zone de Los Santos au Costa Rica, gérée au quotidien par Martín, sa femme Olga et leurs enfants.

Bref historique : Don Martín a travaillé dans le café toute sa vie, mais 2014 a marqué un tournant : l'agriculture conventionnelle ne donnant pas de résultats, il a construit La Chumeca à partir de zéro. La micro-station de lavage compte cinq parcelles différentes à travers Los Santos, chacune travaillée séparément avec une traçabilité produit totale, générant une variété de lots et de saveurs distinctes. Environ 25 lots différents sont traités chaque année, tous contrôlés par les degrés Brix, la température et le pH afin de garantir la qualité et la répliquabilité.

Espèce

Arabica

Process

Nature Anaérobique

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

