



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Natural-Prozess

Angel Reyes entscheidet sich für eine verlängerte Fermentation seiner Naturkaffees (über 48 Stunden). Es werden konstante Bewertungen durchgeführt, um eine übermäßige Fermentation zu vermeiden, die zu einer Minderung der Kaffeequalität führen würde. Die Trocknung erfolgt auf Hochbetten, wobei Temperatur und Luftströme kontrolliert werden. Der Kaffee wird anfangs alle zwei Stunden und später alle 4 Stunden bewegt, um in etwa 35 Tagen eine Feuchtigkeit von 10,5% zu erreichen. Der Kaffee wird vor dem Export in hochdichten Kunststoffsäcken und Jutesäcken gelagert.

Plantage	Finca Agroloja
Produzent	Angel Reyes
Arten	Arabica
Varietäten	Typica
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1500 - 1850
Ernte	Mai - Oktober
Art der Ernte	Manuell

