



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Pacamara Honey wird im Schatten der Bäume auf der Farm El Cerro angebaut. Sie gewährleisten die gute Nährstoffversorgung der Kaffeepflanzen und die bestmögliche Entwicklung der Kaffeekirschen.

Während der Erntezeiten, zwischen Dezember und Februar, werden die Pflücker geschult, um ausschließlich vollreife Kaffeekirschen auszuwählen. Dies ermöglicht es El Cerro und seinem Produzenten Fernando "Leto" Escobar, Ihnen das volle Potenzial dieses Kaffees zu präsentieren.

Dieser Sinn für Perfektion zeigt sich auch in der Aufbereitung, die direkt auf der Farm durchgeführt wird. Hierbei handelt es sich um eine Honey-Aufbereitung, bei der die schönsten Kirschen gepflückt werden, bevor sie entpulpt und auf Trockenbetten getrocknet werden.

Plantage	El Cerro
Produzent	fernando escobar
Arten	Arabica
Varietäten	Pacamara
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1500
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

