



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Pacamara Honey est produit à l'ombre des arbres de la ferme El Cerro. Ils assurent la bonne nutrition des caféiers et le meilleur développement possible des cerises.

Lors des périodes de récoltes, entre les mois de décembre et février, les cueilleurs sont formés pour sélectionner uniquement les cerises arrivées à pleine maturité. Cela permet à El Cerro et son producteur Fernando "Leto" Escobar de vous proposer tout le potentiel de ce café.

Ce goût pour la perfection, on le retrouve également au niveau du process, réalisé directement à la ferme. Ici, un process honey, pour lequel les plus belles cerises sont cueillies, avant d'être mises à sécher, dépulpées, sur des lits de séchage.

Ferme	El Cerro
Producteur	fernando escobar
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Honey
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

