



ÜBER DIESEN KAFFEE

Für diesen Prozess trocknen die Kaffees lange im Schatten. Mauricio hat dieses „Rezept“ entwickelt, um das tropische Profil eines Kaffees zu verstärken.

Dieser Kaffee trocknet also im Schatten, auf Hochbeeten, für 25 Tage, während ein traditioneller Naturkaffee zwischen 10 und 15 Tagen trocknet. Es ist diese längere Trocknungsperiode, die diesem Kaffee diese Ananasnoten verleiht.

Der Produzent achtet darauf, dass der Kaffee regelmäßig gewendet wird, um eine homogene Trocknung zu gewährleisten, und die Zeit erledigt den Rest.

Plantage	Villa Galicia
Produzent	Mauricio Salaverria
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon, Marsellesa
Verfahren	Natural
Trocknen	30 Tage trockenbetten
Höhe	1550
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

