PIRINEOS

El Salvador • Tecapa Chinameca • Usulutan



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Pacamaras der Familie Baraona zu probieren, bedeutet, ein Stück Geschichte des Spezialitätenkaffees zu kosten. Auch wenn die Farm heute von Sohn Diego geführt wird, ist es unmöglich, seinen Vater Gilberto zu übersehen, einen Pionier in der Entwicklung dieser Varietät.

Bevor er tragischerweise an Covid-19 verstarb, war Gilberto Baraona einer der renommiertesten Produzenten des Landes. Er war einer der ersten, der Pacamara auf seinen Farmen anpflanzte, wie es auch heute noch in Los Pirineos der Fall ist.

Seit der Übernahme der Familienfarm führt sein Sohn Diego die Tradition fort und produziert weiterhin Pacamaras von exzellenter Qualität. Natürlich mit der gleichen Sorgfalt und Leidenschaft, die seinen Vater antrieben und ihm mehrere Auszeichnungen für diese Varietät einbrachten.

Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen zur Trocknungsstation von Los Pirineos gebracht, wo sie entpulpt werden, wobei ihr Mucilage erhalten bleibt.

Plantage	**Pirineos**
Produzent	**Famille Baraona**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Pacamara**
Verfahren	**Honey Anaerob**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**1600**
Ernte	**Dezember - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE