# PIRINEOS

**El Salvador • Tecapa Chinameca • Usulutan**




## À PROPOS DE CE CAFÉ

Goûter aux Pacamaras de la famille Baraona, c'est goûter un bout d'histoire du café de spécialité. Si aujourd'hui, la ferme est tenue par le fils Diego, il est impossible de passer à côté de son père, Gilberto, pionnier dans le développement de cette variété.

Avant de succomber tragiquement au Covid-19, Gilberto Baraona a été l'un des producteurs les plus réputés du pays. Il est l'un des premiers à avoir planté du Pacamara dans ses fermes, comme c'est encore le cas aujourd'hui à Los Pirineos.

Depuis qu'il a repris la ferme familiale, son fils Diego perpétue la tradition et continue de produire des Pacamaras d'excellente qualité. Bien sûr, avec la même rigueur et la même passion qui ont animé son père jusqu'à gagner plusieurs prix avec cette variété.

Après leur récolte, les cerises de café sont amenées jusqu'à la station de séchage de Los Pirineos, où elles sont dépulpées en gardant leur mucilage.

| | |
|---|---|
| Ferme | **Pirineos** |
| Producteur | **Famille Baraona** |
| Espèce | **Arabica** |
| Variétés | **Pacamara** |
| Process | **Honey Anaérobique** |
| Séchage | **Lits de séchage** |
| Altitude | **1600** |
| Période de récolte | **Décembre - Avril** |
| Type de récolte | **Manuelle** |

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**