

FINCA NORUEGA PACAMARA

 El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Apaneca



À PROPOS DE CE CAFÉ

Finca Noruega est la deuxième ferme acquise par Los Naranjos Coffee, en 2017. Elle se situe dans la chaîne d'Apaneca-Ilamatepec, une chaîne de 14 jeunes volcan du Salvador occidental. La chaîne est une réserve de biosphère de l'UNESCO et le berceau de la première appellation d'origine du café du pays, et le café y est cultivé depuis le XIXe siècle.

Lorsque l'équipe est arrivée, la ferme possédait de vieux caféiers et était en mauvais état, mais elle possédait ce que l'argent ne peut acheter : un bon sol, de l'altitude et un microclimat. Le Pacamara a été l'une des premières variétés qu'ils ont plantées lorsqu'ils ont commencé à rénover la ferme, aux côtés du Pacas. Aujourd'hui, Noruega cultive plus de 10 variétés pour des micro-lots de très haute qualité et a été récompensée à la Cup of Excellence à plusieurs reprises.

Les sols de Noruega sont riches en nutriments et retiennent bien l'humidité, la culture régénérative s'y fait donc naturellement.

Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Carbonic Maceration

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

