



FINCA NORUEGA PACAMARA MACÉRATION



El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Apaneca

PACAMARA

CARBONIC MACERATION



FINCA NORUEGA PACAMARA



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Finca Noruega est la deuxième ferme acquise par Los Naranjos Coffee, en 2017. Elle se situe dans la chaîne d'Apaneca-Illamatepec, 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.

Espèce

Arabica

Process

Carbonic Maceration