



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Quetzalito ist ein Kaffee, der im Terroir von San Pedro Necta in der berühmten Region Huehuetenango von einer Vereinigung lokaler Erzeuger angebaut wird. Die Kaffeekirschen stammen von den Varietäten Bourbon, Typica, Caturra und Catuai. Die meisten Farmen liegen auf einer Höhe von 1800m.

Der Prozess in Kürze: Die Ernte erfolgt manuell und selektiv; nach einer Fermentationszeit von 12 Stunden werden die Kaffees 8 bis 10 Tage lang auf Patios getrocknet; anschließend werden sie aufbereitet.

Arten	Arabica
Varietäten	<b>Bourbon Rot, Roter Catuai, Caturra rot, Typica</b>
Verfahren	<b>Gewaschen</b>
Trocknen	<b>Patios</b>
Höhe	<b>1800</b>
Ernte	<b>November - März</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

