

GUATEMALA – RINCÓN DE LOS PLANES

 Guatemala • Fraijanes • Mataquescuintla / Jalapa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wer er ist: Produzent der zweiten Generation mit Sitz in Jutiapa, Guatemala, auf 1.900 m ü. M. Ronald übernahm die 1997 von seinem Vater Armando Adolfo Pivaral gegründete Farm und hat sie zu einem Spezialitätenbetrieb entwickelt, der sich der Herstellung komplexer und exotischer Kaffeeprofile durch eine breite Palette von Aufbereitungsmethoden verschrieben hat.

Kurze Geschichte: Los Manantiales produziert seit 1997 Spezialitätenkaffee, als Armando Adolfo Pivaral die Farm gründete. Ronald, sein Sohn, leitet heute den Betrieb mit einem klaren Fokus auf Qualität und Experimentierfreude — er beherrscht alles von voll gewaschen und natural bis hin zu karbonischer Mazeration, Doppelfermentation und anaerobem Honey. Die Farm umfasst 32 Hektar auf 1.900 m ü. M., die von Januar bis Mai manuell geerntet werden, wobei nur reife Früchte ausgewählt werden. Die Region Jutiapa ist bekannt für die Erzeugung süßer, schokoladiger und ausgewogener Profile.

Produzent	Ronald Pivaral
Arten	Arabica
Varietäten	Geisha
Verfahren	Black Honey

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

