



ÜBER DIESEN KAFFEE

Alle auf der Finca Santa Isabel produzierten Kaffees werden im dichten Schatten eines streng geschützten Ökosystems angebaut. Geleitet von seinen Prinzipien des Umweltschutzes begann Alex, biodynamische Praktiken zu erforschen, um die Gesundheit und Qualität seiner Kaffees zu verbessern.

Das Ergebnis ist eine Cascara von ausgezeichneter Qualität, bio-zertifiziert. Um sie zu erhalten, wird der Kaffee zunächst mit der Schale auf erhöhten Betten für die ersten Tage und dann auf dem Patio getrocknet.

Nach dem Trocknen und einer Ruhephase wird der Kaffee entpulpt. Die Schale wird gesammelt und dann durch ein Sieb geleitet, um Staub und kleine Partikel zu entfernen.

Sterilisiert im November 2024, ist es am besten, sie innerhalb von 18 Monaten, d.h. bis Mai 2026, zu konsumieren.

Wie bereitet man einen Cascara-Aufguss zu?

Plantage	Santa Isabel
Produzent	Alex Keller
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1400
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

