

LA CHUMEGA FRENTE NATURAL

 Costa Rica • Tarrazu • San Francisco, León Cortés



ÜBER DIESEN KAFFEE

Prozess-Details: Die Kaffeeirschen werden erst geerntet, wenn der Zuckergehalt mindestens 22 Brix-Grad erreicht. Nach dem Waschen ohne Entpulpen erfolgt die erste Sortierung der Kirschen — Schwimmer, überreife, unreife oder beschädigte Früchte werden aussortiert. Der Kaffee durchläuft dann eine kontrollierte Oxidationsphase bei 35°C für 42 Stunden; sobald Temperatur und Brix-Werte die optimalen Werte erreichen, wird er zum Trocknen in der Sonne auf afrikanische Hochbetten verlegt, gefolgt von 50 Tagen Ruhezeit.

Über den Produzenten: Kaffeebauer in vierter Generation, der sich 2014 entschied, nicht mehr an Dritte zu verkaufen, sondern seinen eigenen Kaffee selbst aufzubereiten. Was als kleine Micro-Mill für Natural-Kaffees begann, hat sich zu einem der technisch präzisesten und kreativsten Betriebe in der Region Los Santos in Costa Rica entwickelt, der täglich von Martín, seiner Frau Olga und ihren Kindern geführt wird.

Arten

Arabica

Verfahren

Natural



UM WEITERZULESEN, BESUCHE