

LA CHUMECA NATURAL



Costa Rica • Tarrazu • San Francisco, León Cortés



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wer sie sind: Ein Familienbetrieb in vierter und fünfter Generation, der 2014 von der Familie Ureña — Martín, Emilio und Pacho — in der Zona de los Santos, Tarrazú, gegründet wurde. La Chumeca ist ein Micro-Beneficio, der sich der Produktion von Spezialitätenkaffee durch Natural-Aufbereitung und experimentelle Fermentation widmet, stets im Einklang mit ökologischer Verantwortung.

Kurze Geschichte: Die Familie Ureña arbeitet seit vier und fünf Generationen auf mehreren Lots in der Region Santos im Kaffeeanbau: La Montañita, La Trinidad, San Isidro, La Fila, Santa Rosa und La Chumeca selbst — auf Höhenlagen zwischen 1.300 und 2.000 m ü. d. M. Seit 2016 haben Martín und Emilio eigene, proprietäre Fermentationsverfahren entwickelt: den 777 (Oxidation-anaerob, 2016 von Martín entwickelt) und den Capulínero (anaerob-Oxidation-anaerob, 2018 von Emilio entwickelt) — zwei Hausrezepte, die durch jahrelange Forschung entstanden und an die spezifischen Bedingungen ihrer Farm angepasst sind.

Produzent

La Chumeca

Arten

Arabica

Verfahren

Natural



UM WEITERZULESEN, BESUCHE