



LA CHUMECA FRENTE NATURAL



Costa Rica • Tarrazú • San Francisco, León Cortés

NATURAL



LA CHUMECA FRENTE NATURAL



Prozess-Details: Die Kaffeeekirschen 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.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Arten	Arabica
Verfahren	Natural