

LA CHUMECA NATURAL

 Costa Rica • Tarrazu • San Francisco, León Cortés



À PROPOS DE CE CAFÉ

Qui ils sont : Une entreprise familiale de quatrième et cinquième génération fondée en 2014 par la famille Ureña — Martín, Emilio et Pacho — située dans la Zona de los Santos, Tarrazú. La Chumeca est un micro-beneficio dédié à la production de café de spécialité grâce à des procédés naturels et de la fermentation expérimentale, toujours en équilibre avec la responsabilité environnementale.

Brève histoire : La famille Ureña travaille dans le café depuis quatre et cinq générations sur plusieurs parcelles de la zone de Santos : La Montañita, La Trinidad, San Isidro, La Fila, Santa Rosa et La Chumeca elle-même — à des altitudes situées entre 1 300 et 2 000 m. Depuis 2016, Martín et Emilio ont développé leurs propres procédés de fermentation exclusifs : le 777 (oxydation-anaérobie, créé par Martín en 2016) et le Capulinero (anaérobie-oxydation-anaérobie, créé par Emilio en 2018) — deux recettes maison développées grâce à des années de recherche et adaptées aux conditions spécifiques de leur ferme.

Producteur	La Chumeca
Espèce	Arabica
Process	Nature



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR