



LA CHUMECA FRENTE NATURAL



Costa Rica • Tarrazú • San Francisco, León Cortés

NATURE



LA CHUMECA FRENTE NATURAL



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Détail du procédé : Les cerises sont récoltées uniquement lorsque le taux de sucre atteint un minimum de 22 degrés Brix. Après un lavage sans dépulpage, le premier tri des cerises a lieu — éliminant les cerises flottantes, trop mûres, pas assez mûres ou endommagées. Le café subit ensuite une phase d'oxydation contrôlée à 35°C pendant 42 heures ; lorsque la température et le Brix atteignent les niveaux optimaux, il est transféré sur des lits africains pour un séchage solaire, suivi de 50 jours de repos.

Qui il est : Producteur de café de quatrième génération qui, en 2014, a décidé de cesser de vendre aux autres pour commencer à traiter son propre café.

Espèce

Arabica

Process

Nature