



**Producător**  
Chirinos

**Regiune**  
San Ignacio,  
Chirinos

**Altitudine**  
1700-1900m

**Soiuri**  
Caturra, Catuai,  
Typica, Pache

**Procesare**  
Spălată

**Recoltă**  
2022

## *Peru Chirinos*

**citrice, flori de salcâm, miere, ciocolata  
cu lapte**

Altitudinea Anzilor combinată cu soluri vulcanice bogate și climatul tropical oferă condițiile optime pentru cultivarea cafelei în Peru. Micii fermieri din Chirinos își culeg și procesează singuri cafeaua, preferând metodele naturale și anaerobice. Cireșele sunt de obicei fermentate timp de 24-36 de ore, iar ulterior uscate timp de 7 zile pe terase acoperite cu prelate. Din 2022, Falcon Coffees Peru este alcătuit din 275 de producători din 15 districte din Cajamarca, 3 asociații de producători și 10 angajați cu normă întreagă, din care jumătate sunt femei. Societatea a reușit să ofere stimulente financiare fermierilor, instalații suplimentare de uscare în apropierea depozitului, instrucții cu privire la cele mai bune practici pentru aplicarea îngrășămintelor și i-a încurajat să diversifice soiurilor în fermele lor.