



COLUMBIA

RUBER PAPAMIJA

CITRICE · PRUNE · CORPOLENTĂ

PRODUCĂTOR
Ruber Papamija și
Jose Maria Gomez



Familiele lui Ruber și a soției sale sunt originare din Balboa, regiunea Cauca, fiind membri organizației ASPROBALBOA din 2003, dar au început să recolteze cafea doar începând cu sezonul 2010.

REGIUNE
Argelia, Cauca
Columbia



În prezent ferma face eforturi pentru proiectul aflat în desfășurare, cel al certificării organice, cultivând în cadrul fermei, pentru consum propriu, porumb, manioc și fasole. Arbuștii de cafea beneficiază de protecție împotriva precipitațiilor abundente, de umbra oferită de plantele citrice, arborii Inga (Guamo) și avocado.

ALTITUDINE
1700 m



PROCESARE
spălată



După recoltarea manuală, fructele de cafea sunt imediat decorticate și lăsate la fermentat timp de 12-13 ore, pe durata nopții, iar în dimineața următoare sunt spălate de trei ori consecutiv, după care se lasă între 12 și 15 zile la uscat pe paturi înălțate.

SOIURI
Colombia, Castillo



CULES
Aprilie - Iunie

