

**PRODUCĂTOR**

Wilmer Grau

REGIUNEMasaguara,
Intibuca**ALTITUDINE**

1670 m

SOI

Bourbon

PROCESARE

spălată

RECOLTĂ

2021

Honduras

Wilmer Grau, Montesillos

lici, pere, ananas, fructe tropicale

Wilmer produce o cafea extraordinară la ferma lui, care se află la o altitudine de 1670 m. Procesarea începe prin eliminarea cireșelor necoapte, după care le trece pe cele coapte printr-un mic decorticator manual, pe care l-a conectat la un motor. Wilmer obișnuia să folosească un sistem mecanic de îndepărtare a mucilagiului în această etapă, însă a observat că fermentând uscat cafeaua în pergament și abia apoi trecând la spălarea în canale, rezultatul din ceașcă este superior.

În ceașcă descoperim o cafea fructată, cu note dulci de pere, ananas și fructe tropicale.