



PRODUCĂTOR

La Montanita,
Cooperativa
San Carlos

REGIUNE

San Carlos,
Morazán

ALTITUDINE

1100-1665 m

SOI

Pacamara

PROCESARE

Naturală / Macerată

RECOLTĂ

2021

El Salvador, La Montanita , San Carlos

Pepene galben, sirop de arțar, citrice, dulce

Cooperativa San Carlos a început producția de cafea pentru prima dată în 1980. Ferma de 672 de hectare este situată între 1100 și 1665 metri pe muntele Cacahuatique și are 126 de membri care lucrează împreună cu familiile lor.

Odată ajunse la stația de procesare, cireșele se pun într-un rezervor cu apă, cele care plutesc fiind defecte și separate de restul, care sunt transferate în containere, unde stau timp de 90 de ore. Cafeaua este apoi uscată pe terasă timp de două zile, în strat subțire, pentru a reduce umiditatea de la 60% la aproximativ 25%, după care este așezată în stat mai gros timp de 13 - 15 zile până când se atinge o umiditate de 11%.

Cafeaua este lăsată apoi să se odihnească în depozit, ulterior fiind dusă la stația de decorticare uscată, unde este procesată în vederea exportului.