

Колумбия Финка Сан- Паскуаль колумбия, кастильо сухой

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

Цена действует при одновременном приобретении 10 и более упаковок любых наименований.

Характеристики

Разновидность	колумбия, кастильо
География	Южная Америка
Способ обработки	сухой
Упаковка	вакуумная коробка
Поставщик	Mercanta
Вес упаковки в кг	30

О регионе

Регион: Антиокия

Город: Фредония

Ферма: Сан-Паскуаль

Владельцы фермы: Семья Эчаваррия

Площадь фермы: 120 га

Площадь посадок кофейных деревьев: 30 га

Высота произрастания: 1500–1800 метров над уровнем моря

Сбор урожая: сентябрь — декабрь, март — май

Санта-Барбара

Санта-Барбара — передовая колумбийская компания, основанная в 1980 году. Она объединяет пять ферм, расположенных в трех соседних регионах: Санта-Барбаре, Фредонии и Амаге.

В нашем блоге мы однажды писали подробно об этой компании. Прочитать материал вы можете [здесь](#).



Ферма Сан-Паскуаль расположена в Андах Антиокии. Педро Эчаваррия, владелец фермы, выбрал это место неслучайно. Местный микроклимат уникален: высота произрастания, вулканические почвы, среднесуточные температуры и количество осадков вместе формируют идеальные условия для выращивания кофейных деревьев.



С момента основания фермы Педро проводил практически все свое свободное время на ней и много работал над повышением ее эффективного использования. За короткий срок Педро значительно повысил свою квалификацию в области кофейных знаний и закрепил за фермой хорошую репутацию.



В течение последних пяти лет сын Педро — также Педро или Педро младший — активно участвует в работе ферм Санта-Барбары, за счет экспериментов с обработкой кофе поднимает и без того высокое качество их продукта на новые вершины. Педро младший и директор Санта-Барбары — Леонардо Хенао Триана — вместе подходят к процессу обработки творчески, с научным любопытством и промышленной строгостью.

В настоящий момент Сан-Паскуаль функционирует не только как ферма, но еще и как исследовательский центр, где проходят испытания над новыми методами обработки кофе. Сейчас на ферме также выращивают экспериментальные для этого региона сорта: кастильо, колумбию, бурбон, типикю и таби.

Станция мытой обработки в Сан-Паскуале стала местом, где был разработан инновационный процесс холодной ферментации Санта-Барбары. Около года назад команда Санта-Барбары начала экспериментировать с обработкой небольших партий. В основном это коснулось фермы Сан-Паскуаль, ведь именно кофе с этой фермы — популярный лот компании.

Кофе Сан-Паскуаль собирают и сортируют вручную, после отправляют на сушку, где его укладывают тонким слоем на специальные полки (африканские кровати) и регулярно переворачивают, чтобы обеспечить равномерное высыхание.



Площадь фермы невелика, но далеко не весь ее потенциал задействован. К настоящему моменту еженедельно на ферме производится около 10 мешков зеленого кофе. В следующем году Санта-Барбара планирует расширить возможности фермы Сан-Паскуаль.



В Санта-Барбаре круглогодично работает 60 человек, заработная плата которых на 30% выше минимальной заработной платы Колумбии. Половина работников получают бесплатное жилье, где они могут жить со своими семьями.

Также Департамент Санта-Барбары проводит обширную программу стипендий и финансовой помощи детям работников и помогает своим сотрудникам в приобретении собственного участка земли после выхода на пенсию. Как правило, сотрудники работают в компании 10 и более лет.

В сезон сбора урожая компания нанимает еще 1200 пиккеров — фермеров острова Санта-Барбара, которые занимаются сбором ягод, чтобы увеличить свой доход.

Интересный факт

Семья Педро всегда держит на ферме осла по имени Паскуаль — он является «талисманом» для фермы.

