

Гватемала СХБ Фрайханес Сан Антонио Эль Боске МЫТЫЙ

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

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

Характеристики

География	Центральная Америка
Способ обработки	мытый
Упаковка	грейн про
Вес упаковки в кг	69

Разновидности: катурра, катуаи, марсельеза, типика и вилла сарчи

Регион: Фрайханес

Ферма: Сан-Антонио

Высота произрастания: 1250–1650 метров над уровнем моря

Регион Фрайханес расположен на высоком плато. В регионе выпадает достаточно много осадков и дуют постоянные ветра.



Высоты, на которых выращивают кофе Сан-Антонио Эль Боске, достигают отметки 1650 метров над уровнем моря (по однородности этот кофе классифицируется как *strictly hard bean*, SHB). Кофейные деревья растут здесь в тени кипарисовых и сосновых лесов, возраст которых более 100 лет.



Сан-Антонио

В начале 1900-х годов на ферме Сан-Антонио производили кофе таких разновидностей, как типика и бурбон. В настоящее время территория фермы расширилась до 50 га (производственных площадей), и теперь здесь выращивают и другие разновидности: катурра, марсельеза, вилла сарчи и катуаи.

Ферма окружена двумя небольшими реками, которые снабжают ее водой для полива.

На территории фермы обитают различные птицы и животные: голуби, попугаи, ястребы, кролики, белки, еноты и многие другие.

Сбор кофе

Кофе собирают и сортируют вручную.

Обработка и сушка кофе

Это кофе мытой обработки. После ферментации кофе тщательно промывают, а затем высушивают в парчменте на патио.



Социальная программа

Сан-Антонио ежегодно предоставляет медицинскую помощь, школьные материалы для детей и проводит лекции о важности защиты окружающей среды от загрязнения, охоты и вырубке лесов.