



## Peru Carranza Montenegro Natural 2018

Именно по инициативе семьи Карранса в 2003 году были предприняты усилия по созданию кооператива El Palto. На склонах горы вокруг Грасиаса-диос вы часто будете слышать это имя. Все 8 братьев и их отец имеют здесь свои фермы. Этим конкретным хозяйством управляет Ронал Карранса Монтенегро, который также является управляющим директором кооператива JUMARP El Palto.

Ферма Carranza Montenegro находится на высоте 1700-1800 метров над уровнем моря. На 3 га они выращивают в основном кофе и держат скот. Культивируемые сорта: Катурра, Паче, Катимор и Бурбон. Это единственный и первый кофе натуральной обработки, который мы когда-либо покупали в Перу! Лот имеет классический натуральный профиль с яркой сладостью и богатым обволакивающим вкусом. Светлая обжарка подчеркивает кислотность, которая напоминает яркий вкус чёрной черешни. Аромат специй и сушеных ягод.

### Обработка

Ягоды сушат в течение 16 дней на приподнятых столах в теплицах(parabolic driers). Как только кофе достигнет 12% влажности, кофе в парчменте доставляется в торговый центр El Palto в ближайшей деревне.

**Обработка:** Natural microlot | Organic certified

**Ферма:** Carranza Montenegro

**Разновидность:** Caturra / Bourbon / Catimor / Pache

**Урожай:** 2018 Июль-Август

**Регион:** Gracias A Dios - El Palto - Amazonas

**Высота:** 1700 - 1800m

**Тип мешка:** 69kg ecotact

