

BARÚ BLACK MOUNTAIN

Panamá



CHOCOLATE, PERA Y JARABE DE ARCE

CHOCOLATE, MAPLE SYRUP AND PEAR



País · Country
Región · Region
Alt. Cultivo · Growing alt.
Variedad · Variety
Proceso · Process

PANAMÁ
VOLCÁN
1.400 m.
CATURRA
LAVADO



DESCRIPCIÓN

Tostar este café nos llena de orgullo ya que lo cultivamos en nuestra propia finca de Panamá. Nuestros cafetos crecen a mucha altura, sobre pendientes colindando con selva tropical. Panamá es conocida por cultivar unos cafés muy dulces y aromáticos debido a su singular microclima, sus terrenos fértiles y la altura de los cultivos. En nuestra finca producimos, cultivamos y recolectamos el café con la ayuda de varias familias indígenas de la etnia Ngobe.

ELABORACIÓN RECOMENDADA

RECOMENDED BREWING METHOD

