

EL TOPACIO
BÄRTORKAT
EL SALVADOR

Bourbon

Rött äpple och mandelkubb

Brygg/Aeropress/Espresso

Maria Lena Avila de Muysshondt äger och driver tillsammans med Carlos Carranzo El Topacio Farm i Juyua-regionen i östra El Salvador. På 1 600 meter över havet är klimatet perfekt för kaffeproduktion. Det här kaffet är bärtorkat, dvs efter skörd har det torkat på bäddar med fruktköttet på vilket ger en söt och fruktig ton.

Gården är en del av HiU-projektet som lyfter kvaliteten på 200 gårdar i El Salvador och ger producenterna makten över sitt öde. Det hårda arbetet har lönat sig med bland annat första pris i Cup of Excellence 2009.

Land:	El Salvador
Region:	San Juan de Dios
Gård:	El Topacio
M.ö.h:	1600
Nederbörd:	1100 mm
Underart:	Bourbon
Process:	Bärtorkat
Paketering:	Grain Pro
Skörd:	Oktober-Januari 2011

ROASTED BY
DROP
COFFEE

WOLLMAR YXKULLSGATAN 10 STOCKHOLM