


## Nicaragua Arabica Finca La Pavona

Descrizione

Nicaragua Arabica Finca La PAVONA

Origine: Nicaragua

Regione: Jinotega

Provenienza: Nicaragua

processo: Washed

Altitudine: 1100/1700 mslm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 69 Kg

Certificazione:

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Crop: New crop

VarietÃ : Caturra, Pacamara

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: fruttato

Note sensoriali: vaniglia, cioccolato

Best Coffee s.r.l.



Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it




La Pavona Ã¨ un caffÃ¨ coltivato da una piccola famiglia tra le montagne di Jinotega, in Nicaragua. Raccolto a mano e lavorato con cura direttamente in fattoria, nasce da varietÃ  pregiate come **Caturra e Pacamara**, coltivate ad alta quota tra 1100 e 1700 metri.Le ciliegie vengono depulpate, fermentate e lavate con metodo tradizionale, poi **essiccate lentamente al sole**. Il risultato Ã¨ **un caffÃ¨ autentico e sostenibile**, con note di cioccolato, agrumi e vaniglia, frutto della dedizione quotidiana di chi lo produce.

## Il processo

Â· Arrivo delle Ciliegie
Â· Spolpatura
Â· Fermentazione aerobica
Â· Lavaggio
Â· Selezione in base alla densitÃ
Â· Essiccazione allâ??aperto

## Scheda Tecnica

## Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

## Score:

82

## Fermentazione:

Aerobica

## Water activity:

0.53



Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it

## Screen size:

16/19

## Colore:

Green

## UmiditÃ  (ISO 6673):

11 %

## Density (g/L):

737.00

## Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Best Coffee s.r.l.

## Connettiti con i nostri consulenti

Contattaci via Whatsapp



Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it