



Peru?? Finca San Juan Bio/RFA

Descrizione

Peru?? Finca San Juan Premium Coffee Bio/RFA

Origine: Perù¹

Regione: Cajamarca, Jaen

processo: Washed

Altitudine: 1800/2200 m slm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 69 Kg

Certificazione: BIO/RFA

Varietà : Catimor, Catuai

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: San Juan

Provenienza: Perù¹, Cajamarca e Jaen

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: fruttato

Note sensoriali: frutta tropicale, albicocca, pesca



Nel cuore delle Ande peruviane nasce **Finca San Juan BIO**, una piccola realtà dove il caffè è coltivato nel pieno rispetto della natura e delle persone. Qui l'agricoltura biologica non è una scelta commerciale, ma una tradizione radicata nel tempo: niente prodotti chimici, solo terra fertile, biodiversità e cura quotidiana delle piante. Le piante di caffè crescono all'ombra degli alberi autoctoni, nutrendosi di un suolo vivo e protetto. Le drupe maturano lentamente grazie all'altitudine e al clima equilibrato, sviluppando aromi puliti e una dolcezza naturale. La raccolta è rigorosamente manuale, con una selezione attenta dei frutti migliori, lavorati poi con metodi che preservano la qualità e l'integrità del chicco. Finca San Juan BIO racconta una storia di sostenibilità autentica, di famiglie che custodiscono la terra e di un caffè che nasce in armonia con l'ambiente. In tazza si esprime con eleganza e trasparenza, portando con sé i profumi delle Ande e l'anima più vera del Perù biologico.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale ••• Selettivo

Score:

83

Fermentazione:

Aerobica



Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Verde brillante

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.