

FINCA EL MOLINO

El Salvador



set-coffee.com
shop.set-coffee.com

FINCA EL MOLINO

El Salvador



SET Coffee
SPECIALTY DIVISION

Farm : El Molino

Variety : 100% Bourbon

Process : Fruit Dried (Natural)

Altitude : 1400 Metres above sea level

Processing Mill : Beneficio Las Cruces

Owner : Jose Antonio Salaverria

Region : Apaneca Ilamatepec Mountain Range

Ahuachapan

Country : El Salvador



FINCA EL MOLINO

El Salvador

Batch no: SET-33566

مزرعه El Molino که در حال حاضر تحت مالکیت Jose Antonio Salverria می باشد در غرب کشور السالوادور در استان -Ahuacha-pan واقع شده است. یعنی جایی که سلسله جبال Apaneca Ilamatepec قرار دارد و به اذعان بسیاری شرایط جوی و جغرافیایی ایده آلی را برای کشت قهوه به وجود آورده است.

رشته کوه مرتفع، بارش متناوب باران (2800mm~) و جنگل های انبوه و پرسیایه منطقه ایده آلی برای کشت قهوه به صورت Shade grown مهیا ساخته است.

پیشینه کشت قهوه در این منطقه بالغ بر ۱۰۰ سال است. مالکان این مزرعه همکاری نزدیکی با کارخانه فرآوری گیلان قهوه به خصوص به صورت Natural به نام Las Cruces دارند یعنی جایی که سالیان سال در زمینه فرآوری گیلان قهوه پیشرو بوده است.





Fruit Dried
NATURAL
100% Bourbon



البته این کارگاه ها با دانش روز دنیا به روز شده اند و همه ساله علاقمندان به قهوه تخصصی را به این منطقه می کشاند تا محصولات تولیدی را پیش خرید کنند.

در مورد فرآوری نچرال از شیوه های

- African beds ، - Mechanical drying، - Patio

استفاده می شود.

داشتن کشاورزان ماهر که در چیدن گیلای های رسیده قهوه مهارت دارند از نکات برجسته این مزرعه است.

در این مزرعه فرآوری نچرال، چیزی در حدود ۳۰ روز وقت نیاز دارد که گیلای های قهوه به صورت یکنواخت خشک شوند.



در روزهای اول گیلای های قهوه هر ساعت با دست کنترل شده و تغییر وضعیت داده می شوند تا نهایتاً گیلای ها به صورت یکنواخت خشک شوند و دچار over fermentation نشوند. شما بارها در قهوه آزمایی ها کلماتی مانند:

- Body، - Balanced cup، - Clean cup

را شنیده اید، این قهوه مثالی بی نظیر برای یک فنجان balance می باشد و به واسطه فرآوری نچرال، شیرینی (Sweetness) و Body بسیار جذابی پیدا کرده است. طعم یاد hazelnut و caramel و cocoa با ماندگاری طولانی از نکات برجسته این قهوه می باشد و زمانی که فنجان شما رو به سردی می گراید اسیدیته همانند سیب زرد و گلابی نمایان می شود.

ترکیب با شیر آن به واسطه ایجاد طعم کارامل و شکر قهوه ای بسیار جذاب است و قهوه ای کامل برای اسپرسوی تک خاستگاه و همینطور قهوه دمی می باشد.

