

اسم القهوة	Santa Barbara – Honey Process
الدولة	هندوراس – منطقة ماركالا، لا باز
طريقة المعالجة	العسل (Honey Process) - يتم استقبال الكرز الطازج من 65 مزرعة صغيرة في منطقة كابانياس يوميًا، ويُجفف على أسرة مرتفعة لمدة 3 أسابيع. يُقلب الكرز كل 30 دقيقة مع فرز مستمر لضمان الجودة
المنطقة	كابانياس، جنوب ماركالا
المزرعة / الارتفاع	الارتفاع: غير مذكور بدقة، لكن المنطقة جبلية
السلالة (Variety)	كاتواي: سلالة هجينة ناتجة من تهجين بين موندو نوفو (Mundo Novo) × كاتورا (Caturra) تم تطويرها في البرازيل في الستينات كاتورا: طفرة طبيعية من بوروبون الأحمر (Red Bourbon)، ظهرت في البرازيل في أوائل القرن العشرين
النكهات (Flavor Notes)	سكر بني – فراولة – توت بري – ليمون
التقييم (Cupping Score)	86.5
الوزن وشكل التعبئة	كيس 69 كجم
نبذة	في أعالي جبال لا باز في هندوراس، وتحديدًا في منطقة ماركالا العريقة، يظهر محصول "سانتا باربرا – معالجة العسل" كواحد من أبرز إنجازات مشروع كابانياس. هذا المشروع المجتمعي يدعم أكثر من 65 مزرعة صغيرة تديرها العائلات في منطقة وعرة جنوب ماركالا، ويقدم قهوة بتقييم 86.5 مع إحياءات فاكهية وحلاوة واضحة. بقيادة أليكس بونس، يستمر المشروع في تقديم محاصيل مميزة بجودة استثنائية تعكس عراقة المنطقة وقوة المجتمعات الصغيرة في صناعة القهوة.

