## Santa Barbara Honey Process سندوراس منطقة كابانياس منطقة كابانياس



يتم استقبال الكرز الطازج من 65 مزرعة صغيرة في منطقة كابانياس يوميًا ويُجفف على أسرّة مرتفعة لمدة 3 أسابيع يُقلب لمعالجة الكرز كل 30 دقيقة مع فرز مستمر لضمان الجودة

سلالة هجينة ناتجة من تهجين بين **موندو نوفو (Mundo Novo)** × كاتورا (Caturra) وتم تطويرها في البرازيل في الستينات **كاتورا:** طفرة طبيعية من بوربون الأحمر (Red Bourbon)، ظهرت فى البرازيل فى أوائل القرن العشرين

فى أعالى جبال لا باز فى هندوراس، وتحديدًا في منطقة ماركالا العريقة، يظهر محصول "سانتا باربرا – معالجة العسل" كواحد من أبرز انجازات مشروع كابانياس. هذا المشروع المجتمعى يُدعم أكثر من 65 مزرعة صغيرة تديرها العائلات في منطقة وعرة جنوب ماركالا، ويقدّم قهوة بتقييم **86.5** مع **إيحاءات فاكهية وحلاوة واضحة** بقيادة أليكس بونس، يستمر المشروع في تقديم محاصيل مميزة بجودة استثنائية تعكس عراقة المنطقة وقوة المجتمعات الصغيرة في صناعة القهوة

Cupping
Score 86.5

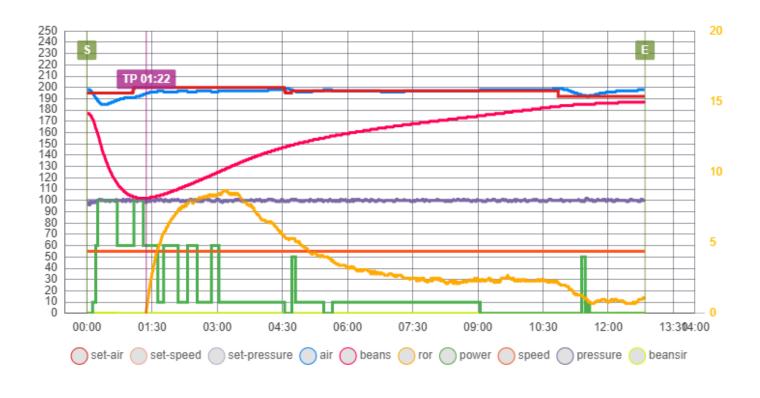
سکر بني Flavor فـراولــة توت بري النکهـات ليـمـون

Weight 69kg

Head Office: Jeddah, Saudi Arabia Tel: +966 503895529 info@Kalcoffee.com

## Santa Barbara Honey Process منطقة كابانياس منطقة كابانياس منطقة كابانياس





Head Office: Jeddah, Saudi Arabia Tel: +966 503895529 info@Kalcoffee.com