

Santa Barbara Honey Process

منطقة كابانياس
جنوب ماركالا، لا باز

هندوراس

KAL

طريقة المعالجة

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

السلالة (Variety)

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

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

Cupping
Score **86.5**
التقييم

سكر بني
فراولة
توت بري
ليمون
Flavor
Notes
النكهات

Weight
الوزن **69 kg**

هندوراس

