Té de Cascara

PERLA NEGRA

Las Lajas
Gourmet Fancy

Té de Cascara

PERLA NEGRA → TE DE CASCARA

Nachdem die Früchte auf der Farm ausgewählt wurden, werden sie zur Verarbeitung in die Mühle gebracht.

Té de Cascara

Schritt Nr. 1:
Die Bohnen werden auf ihren BRIX-Gehalt, d. h. die Süße ihrer Schleimstoffe, untersucht.

Diejenigen, die über 18 % liegen, werden für dieses Verfahren ausgewählt.

Der Schleim ist der Honig zwischen dem Pergament und dem Fruchtfleisch, der übrig bleibt, bis die Bohnen gedroschen werden.

Té de Cascara

Schritt Nr. 2:

Nachdem bestimmt wurde, welche Kirschen für das PERLA NEGRA-Verfahren geeignet sind, werden die Früchte mit sauberem, frischem Wasser aus dem Vulkan Poás gereinigt.

Es ist von entscheidender Bedeutung, dass das Wasser kalt ist, damit sich das Fruchtfleisch nicht erhitzt und die Schleimstoffe keine Gärungsprozesse auslösen. Auf diese Weise bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Frucht erhalten.

Té de Cascara

Schritt Nr. 3:

Nach der Reinigung wird der Kaffee in die afrikanischen Beete gebracht, wo der Prozess der Dehydrierung der Früchte beginnt, der mehr als 15 Tage dauert. Der Wind und die Sonne Costa Ricas beschleunigen den Trockenprozess.

Die Kaffeeschicht sollte nicht dicker als 5 cm sein, und der Kaffee sollte stündlich von Hand bewegt werden, um den Erfolg des Prozesses zu gewährleisten.

Té de Cascara

Schritt 4:

Die getrocknete Frucht wird dann in das Gewächshaus gebracht, um die Feuchtigkeit im Inneren der Frucht zu entfernen und in die Ruhephase überzugehen, die mindestens 60 Tage dauert.

Té de Cascara

Schritt Nr. 5:

Während des Zerkleinerns und der Klassifizierung der Bohnen wird schließlich das Fruchtfleisch von der Schale des Kaffees abgetrennt. Danach sorgfältig ausgewählt und verpackt. Besonders wird auf den Feuchtigkeitsgehalt geachtet, damit die Süße erhalten bleibt, welche von der Farm stammt und während des gesamten Prozesses beibehalten wurde.

Té de Cascara

Cascara ist ein innovatives Produkt, das nicht nur den Erzeugern zugute kommt, sondern auch dazu beiträgt, die Umweltkrise zu mildern, in der sich unsere Welt heute befindet.

Für uns ist dieses Verfahren die Zukunft des Kaffees: Da die Bohne keinen großen Industrialisierungsprozessen mit hohem Brennstoffverbrauch unterworfen ist, verursacht sie keine Treibhausgasemissionen. Wir sprechen von der Erzeugung eines zu 100% biologisch natürlichen Naturprodukts, welcher nicht nur hervorragend schmeckt sondern auch umweltverträglich und nachhaltig erzeugt wird. Aufgießen – genießen – träumen!

Gracias

El sabor natural ¡¡¡