



Somos el **FRUTTO**

de años de **trabajo**
y **amor** por el **café.**

FRUTTO 
forastero



COSTA RICA.

Tarrazú

País Costa Rica	Región Tarrazú	
Productor Paúl Cascante Ureña	Código FF0011	
Variedad Catuai	Proceso Honey	Cosecha Diciembre - Febrero
Finca Los Ureña		Embalaje 69 kg con GrainPro
Certificaciones N / A		Altura 1650 m
Año de cultivo 2021	Perfil Achocolatado / Fruta Dulce	Notas Caramelo, Avellana y Chocolate con leche

Tarrazú

Trazabilidad

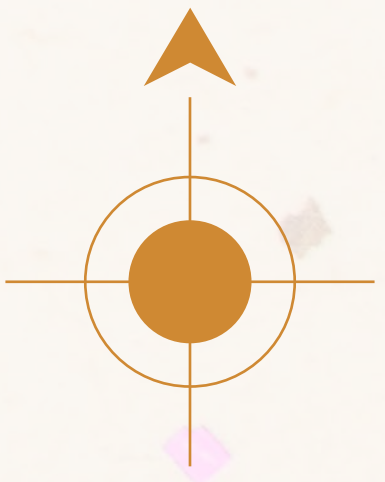
 Tarrazú

 Costa Rica



La familia Ureña es una familia muy conocida en el pueblo de Palmichal y son algunos de los principales productores de café de la zona. Durante muchas décadas, la familia ha entregado café al molino Palmichal. Diferentes miembros de la familia han manejado la finca en diferentes momentos, y hoy Paúl Cascante Ureña maneja dos parcelas: 6.5 hectáreas a 1450 metros sobre el nivel del mar y 4 hectáreas a 1650 metros. Los cafetos que atiende fueron plantados alrededor de la época en que nació hace treinta años. Recuerda haber crecido en la granja y querer seguir pasando tiempo allí.

Con un título en agronomía, puede pasar tiempo en la granja y convertirla en un negocio rentable. Su conocimiento del cultivo del café le permite tomar decisiones para el futuro de la finca, como mezclar su propio fertilizante, seleccionar variedades óptimas para plantar y promover el café de la finca. El café está bien podado y nutrido, como lo demuestran las hojas de color verde oscuro y el desarrollo de la cereza en los árboles. La finca está a solo 10 minutos en automóvil de la ciudad de Palmichal, pero el dosel de espesos árboles del bosque lo hace sentir como un mundo de distancia. La vista desde la finca muestra las laderas circundantes plantadas con café. Paúl disfruta de su papel como productor de café y reconoce que otros juegan papeles diferentes en el avance de su café en la cadena de suministro.



Cuando entrega café al molino, se enorgullece de la calidad y sostenibilidad de su producto. El programa de microlotes en Palmichal está diseñado para agricultores con un terruño prometedor, variedades de calidad y pasión por producir cafés especiales. El programa tiene altos estándares para entregar solo cerezas maduras al molino. Paúl emplea a mujeres como recolectoras porque cree que tienen un mejor escrutinio en la cosecha. El café de Ureña es procesado con miel y Paúl ha sido un excelente participante en el programa.

El molino Palmichal es un gran ejemplo de molinos más grandes que se convierten en parte de la solución para la sostenibilidad económica de los pequeños agricultores. Se necesita una gran inversión para establecer y operar un micro-molino, y no es factible para todos los productores. El molino Palmichal maneja grandes volúmenes de café comercial y eligió instalar un micromolino dentro del molino convencional más grande hace cuatro años. Posee tolva separada, un demucilagador Penagos y una cinta transportadora que lleva el café a lechos de secado elevados para no remover más mucílagos, como sería el caso del transporte de granos con agua. Con esta infraestructura y un equipo de agrónomos para trabajar con los productores para analizar y mejorar la calidad, la planta Palmichal ha abierto las puertas al mercado de especialidades para decenas de productores.

En el proceso de miel, este lote de cerezas de café Catuai pasa por el demucilager, donde se despulpa y se lava ligeramente, pero mantiene la mayor parte de su mucílago intacto. El mucílago dulce restante permanece en contacto con el grano durante el proceso de secado. Se secó en lechos elevados a un nivel de humedad de aproximadamente 16% y luego se terminó en el secador mecánico rotatorio Guardiola durante 24 a 48 horas a una temperatura constante no superior a 40 grados C. El proceso de secado toma un total de 7 a 10 días.