



Kawa EL CIBAO pochodzi z Republiki Dominikany i jest typową odmianą arabiki dla regionu geograficznego określanego jako „Cibao de Alturas”. Kawa pochodzi wyłącznie z małych spółdzielni i stowarzyszeń producenckich, takich jak: Rio Limpio Valley growers, the Soliman Cooperative, Association UDECAFE of Canstanza współpracujących z firmą Natura Bella, która przygotowuje gotowe do palenia ziarna kawy.

Pomimo tego, że kawa El Cibao nie posiada certyfikatu Fairtrade, to jest uprawiana oraz skupowana wg zasad Sprawiedliwego Handlu. Ścisła i stała współpraca pomiędzy Natura Bella a rolnikami zawsze gwarantuje im cenę minimum, niezależną od cen na New York Stock Exchange, daje też gwarancję zakupów, stałe finansowanie, pomoc techniczną przy produkcji kawy i jej ekologicznym uprawianiu oraz różnego rodzaju wsparcie poprzez spółdzielnie.

Owoce kawy są zbierane ręcznie mniej więcej od listopada do czerwca – w zależności od wysokości, na której kawa jest uprawiana (plantacje kawy znajdują się pomiędzy 800 a 1450m n.p.m.), a potem po odpowiednim przygotowaniu już jako ziarna są suszone na słońcu.

Kawa El Cibao ma lekki i przyjemny smak oraz aromat. Charakteryzuje się delikatną, kwiatową nutą.

Kawa El Cibao 100% Arabiki, pochodzi z upraw ekologicznych. Palona w stylu włoskim, od 12 do 16 minut w zależności od ziaren kawy.

Kawa El Cibao 500g ziarnista

Kawa El Cibao 250g mielona. Średnio mielona - idealna do parzenia w kafeterkach.