

# EL SALVADOR

## El Carmen



### Farm Information

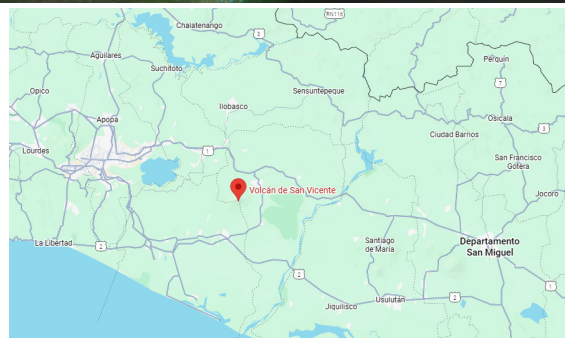
**Country:** El Salvador  
**Region:** Chinchontepec volcano, San Vicente department  
**Altitude:** 900 - 1.700 masl.  
**Producers:** Cristiani Burkard Family

El Carmen is a shade-grown Bourbon coffee farm on the Chinchontepec volcano in San Vicente, El Salvador. Managed by the Cristiani Burkard family since 1955, the farm is committed to high-quality coffee, sustainable practices, and employee well-being. Bourbon and Pacamara varieties grow between 900–1,700 meters above sea level. Cherries are hand-picked and processed at the farm's certified mill, where they are washed and dried naturally. El Carmen mills only its own coffee, ensuring consistency and exceptional flavor.

As a Rainforest Alliance–certified operation, the farm meets rigorous environmental and social standards. Half of its land is preserved as a natural reserve, and its shade-grown coffee supports native and migratory species. In a highly deforested country, shade coffee now represents about 70% of El Salvador's forest cover.

El Carmen prioritizes non-chemical pest control, uses cassava plants to reduce soil erosion, and plants trees yearly to sustain both the plantation and local wildlife. The mill uses just 10% of the water required by traditional mills, and all by-products are reused or recycled. The farm also promotes education, healthcare, and recreation for workers. More than 200 families benefit year-round, rising to 600 during harvest.

El Carmen believes its coffee reflects the beauty of its home—and hopes you enjoy CB coffee as much as they enjoy producing it.



### Coffees

Bright

Citric

Smooth

Caramel

Milk Chocolate

Citric Fruit

**Variety:** Bourbon, Pacamara

**Processing:** Washed

**Grade:** SHG EP



# EL SALVADOR

## El Carmen



### Farm Information

**Land:** El Salvador  
**Region:** Chinchontepec Vulkan, San Vicente Bundesland  
**Anbauhöhe:** 900 - 1.700 masl.  
**Produzent:** Cristiani Burkard Familie

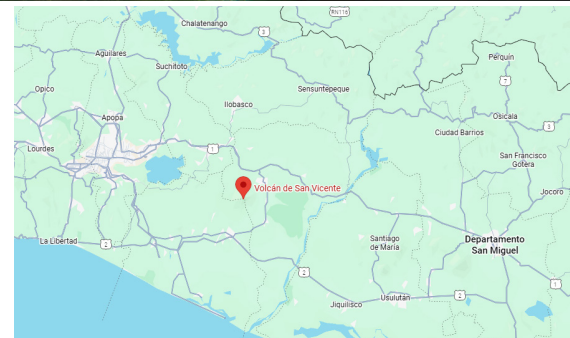
El Carmen ist eine im Schatten angebaute Bourbon-Kaffee farm auf dem Vulkan Chinchontepec in San Vicente, El Salvador. Die Farm wird seit 1955 von der Familie Cristiani Burkard geführt und hat sich hochwertigem Kaffee, nachhaltigen Anbaumethoden und dem Wohlergehen ihrer Mitarbeiter verschrieben.

Die Sorten Bourbon und Pacamara wachsen in einer Höhe von 900 bis 1.700 Metern über dem Meeresspiegel. Die Kirschen werden von Hand gepflückt und in der zertifizierten Mühle der Farm verarbeitet, wo sie gewaschen aufbereitet werden. El Carmen verarbeitet nur seinen eigenen Kaffee, um Konsistenz und außergewöhnlichen Geschmack zu gewährleisten.

Als Rainforest Alliance-zertifizierter Betrieb erfüllt die Farm strenge ökologische und soziale Standards. Die Hälfte des Landes wird als Naturschutzgebiet erhalten, und der im Schatten angebaute Kaffee unterstützt einheimische und wandernde Arten. In einem stark abgeholzten Land macht Schattenkaffee mittlerweile etwa 70 % der Waldfläche El Salvadors aus.

El Carmen legt Wert auf chemiefreie Schädlingsbekämpfung, nutzt Maniokpflanzen zur Verringerung der Bodenerosion und pflanzt jährlich Bäume, um sowohl die Plantage als auch die lokale Tierwelt zu erhalten. Die Mühle verbraucht nur 10 % der Wassermenge, die herkömmliche Mühlen benötigen, und alle Nebenprodukte werden wiederverwendet oder recycelt. Die Farm fördert auch die Bildung, Gesundheitsversorgung und Freizeitgestaltung der Arbeiter. Mehr als 200 Familien profitieren das ganze Jahr über davon, während der Erntezeit sind es sogar 600.

El Carmen ist überzeugt, dass sein Kaffee die Schönheit seiner Heimat widerspiegelt – und hofft, dass Sie den CB-Kaffee genauso genießen wie die Mitarbeiter ihn produzieren.



### Kaffees

Hell

Zitrisch

Weich

Karamell

Milchschokolade

z. Früchte

**Varietäten:** Bourbon, Pacamara

**Aufbereitung:** Washed

**Grade:** SHG EP

