



PANAMA



Guatemala • Atitlan • Solola

GEWASCHEN



PANAMA

Robusta wird im Allgemeinen als Kaffee von geringerer Qualität als Arabica angesehen... aber dieser Kaffee ist zweifellos die Ausnahme, die die Regel bestätigt! Produziert im Herzen der Farm Panama, auf 1.500 Metern Höhe, verspricht er eine deutlich höhere Qualität als die meisten anderen Robusta-Kaffees. Er wird an sehr sonnigen Hängen angebaut, auf Böden, die zu den reichsten des Landes an organischem Material gehören. Er ist der ideale Kaffee für die Zubereitung von Espressos.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Panama
Produzent	Alex Herrera
Arten	Robusta
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1400 - 1500
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell