



PANAMA



Guatemala • Atitlan • Solola

LAVÉ



PANAMA



Le Robusta est généralement considéré comme un café de qualité inférieure à l'Arabica... mais ce café est sans doute l'exception qui confirme la règle !
Produit au cœur de la ferme Panama, à 1 500 mètres d'altitude, il promet une qualité bien supérieure à la plupart des autres cafés Robusta. Il est cultivé sur des pentes très ensoleillées, sur des terres parmi les plus riches du pays en matière organique.
C'est le café idéal pour la préparation d'espressos.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Ferme	Panama
Producteur	Alex Herrera
Espèce	Robusta
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1400 - 1500
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle