



ÜBER DIESEN KAFFEE

Bobilon ist genau das Richtige für Sie! Ein homogener, engagierter und rückverfolgbarer Blend.

Die Varietät Roter Catuai bietet in der Tasse eine große Süße und eine lebendige Säure. Der Conilon sorgt für viel Körper und ermöglicht eine schöne Crema. Die perfekte Kombination für einen Espresso!

Der Rote Catuai stammt von Farmen in der Region Espírito Santo, wo unser Partner FAF das Projekt Bob-O-Link leitet, um eine umfassende Qualität zu gewährleisten, sowohl in der Tasse als auch auf den Farmen. Zu den auf den Farmen durchgeführten Maßnahmen gehören: Wiederaufforstung, Mischkultur, Teamtraining... Ein ganzheitlicher Ansatz!

Der Conilon wird von der Familie Pessin angebaut, einer ehemaligen Viehzüchterfamilie, die sich der Kaffeeproduktion zugewandt hat, insbesondere dieser Varietät, die gut an das lokale Klima angepasst ist.

Bobilon besteht zu 80% aus Arabica Roter Catuai und zu 20% aus Robusta Conilon.

Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Pulped Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	900 - 1300
Ernte	Juni - September
Art der Ernte	Manuell

