



ESPRESSO 25'



Brasilien • Mogiana

ROTER CATUAI

NATURAL



ESPRESSO 25'



Der Espresso 25' Kaffee wird nach einem neuen Kaffeeproduktionsmodell für die Region hergestellt und schließt sich der Bewegung der FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza) an. Er wird im Tal von Serra do Cigano angebaut, im Herzen der Berge, die an die Bundesstaaten Sao Paulo und Minas Gerais grenzen.

Diese Farm hat eine ganz eigene Anbaumethode initiiert, die kontinuierlich überdacht wird, um Produktionsmethoden zu verfolgen, die dem entgegenstehen, was im Rest des Landes üblich ist. In Partnerschaft mit der FAF wird die Qualität der Bohnen ständig verbessert, und der Kaffee wird als hochwertiges Produkt konzipiert und angebaut. Dieser Terroir-Kaffee wurde speziell für Espresso entwickelt.



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

Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1000-1300
Ernte	Mai
Art der Ernte	Mechanisch