



ESPRESSO 25'



Brésil • Sao Paulo

CATUAI ROUGE

NATURE



ESPRESSO 25'



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

Le café Espresso 25' est produit à partir d'un nouveau modèle de production du café pour la région et rejoint le mouvement de la FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza). Il est cultivé dans la vallée de Serra do Cigano, au cœur des montagnes qui bordent les Etats de Sao Paulo et de Minas Gerais.

Ce lot rassemble le travail de plusieurs producteurs engagés dans cette dynamique : Felipe Prado, Roberta Goulart Batista, Rosilande de Oliveira et Leandro de Oliveira.

Cette ferme est à l'initiative d'une culture bien à part et continuellement repensée afin de suivre des méthodes de production à l'opposé de ce que l'on voit dans le reste du pays.

Espèce	Arabica
Process	Nature
Séchage	Patios
Altitude	1000-1300
Période de récolte	Mai
Type de récolte	Mécanique