



PERLBOHNE



Brasilien • Cerrado • Cerrado Mineiro



PERLBOHNE

Der Cerrado Mineiro ist die qualitativ hochwertigste Anbauregion im Bundesstaat Minas Gerais.

Seine große Fläche und seine Hochebenen ermöglichen eine mechanisierte Produktion, um ein großes Volumen an Arabica zu ernten. Dieses Terroir bietet sanfte Tassen mit Schokoladen- und Haselnussnoten und einer geringen Säure. Eine Qualität weit über dem Durchschnitt, mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dieser Kaffee ist eine Perlbohne, eine natürliche Mutation des Kaffeebaums, bei der sich nur ein einziger Samen pro KaffEEKirsche bildet. Runder und dichter, begünstigt sie eine homogene Röstung und eine generell konzentriertere Tasse, mit schöner Klarheit und Süße im Mund.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Arten

Arabica