



ÜBER DIESEN KAFFEE

Das 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 Arabica zu ernten. Dieses Terroir bietet milde Tassen mit Schokoladen- und Haselnussnoten und einer geringen Säure. Eine Qualität weit über dem Durchschnitt, mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dieser Spezialitätenkaffee wird direkt von der Kooperative Expocacer bezogen. Expocacer ist bekannt für die Qualität ihrer Arbeit mit über 1000 Produzenten in der Region. Wir arbeiten seit mehreren Jahren vertrauensvoll mit Expocacer zusammen.

Die Spezifikationen unserer « Linda » wurden speziell von Belco entwickelt :

Arten	Arabica
Varietäten	Gelber Catuai, Arara, Gelber Catuai
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	800 - 1300
Ernte	Mai - September
Art der Ernte	Mechanisch

