



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Cerrado Mineiro est la région productrice la plus qualitative de l'état de Minas Gerais.

Sa grande superficie et ses plateaux permettent une production mécanisée, pour récolter un grand volume d'arabica. Ce terroir offre des tasses douces, avec des notes chocolatées et de noisettes, et une faible acidité. Une qualité bien au-dessus de la moyenne, au meilleur rapport qualité prix.

Ce café de spécialité est acheté en direct auprès de la coopérative Expocaccer. Expocaccer est reconnue pour la qualité de son travail avec plus de 1000 producteurs de la région. De notre côté, nous travaillons avec Expocaccer depuis plusieurs années en toute confiance.

Le cahier des charges de notre « Linda » a été spécifiquement développé par Belco :

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai jaune, Arara, Catucai jaune
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	800 - 1300
Période de récolte	Mai - Septembre
Type de récolte	Mécanique

