



FABRICA NATUR – PER SEGEL

 Kolumbien • Tolima • Planadas

KOLUMBIEN

PACAMARA

CATURRA

BOURBON

GEISHA

ANAEROB  NATURLICH
& CO



FABRICA NATUR – PER SEGEL



Dieser Kaffee stammt aus den Terroirs von Planadas und Gaitania im Süden der Region Tolima und wird in einem Hochlandgebiet angebaut, das sehr oft von Wolken durchzogen ist. Von dieser Besonderheit leitet sich sein Name ab, denn « Fábrica » kommt von « Wolkenfabrik ». Der Kaffee wird von indigenen Händen mit ökologischen Praktiken in großer Höhe und umweltfreundlich produziert. Die angebauten Sorten sind gut an Klima und Umwelt angepasst, was zu sehr produktiven und rentablen Pflanzen führt. Die Produzenten bauen auch Mais, Bohnen und Grundnahrungsmittel zwischen den Kaffeepflanzen und auf schattigen Parzellen an. Die Ernte hängt von der Bodenfruchtbarkeit, der Blüte und der Fruchtentwicklung ab. Die Ernte erfolgt alle 20 Tage, und dank des warmen Klimas werden die Früchte das ganze Jahr über geerntet, mit Spitzenzeiten im April, Mai, Juni, Oktober und November.

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

Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1600 - 2000
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell