



CHOCO

 Kolumbien • Cauca • Popayán

MISCHUNG

GEWASCHEN



CHOCO

Der Name „CHOCO“ bezieht sich auf das Aromaprofil dieses Kaffees und seine feinen Noten von Karamell, Haselnuss und Mandel. Der würdige Vertreter der Kaffees aus der Region Cauca.

Der Kaffeeanbau konzentriert sich in den Bergen, um die Stadt Popayan, die Hauptstadt der Region. Die Hochebenen von Cauca sind dank der reichen vulkanischen Böden und des ganzjährig stabilen Klimas ideal für den Kaffeeanbau. Die hohen Lagen der umliegenden Berge und die geografische Nähe zu Ecuador schützen den Kaffee vor der Feuchtigkeit des Pazifiks und den südlichen Passatwinden.

Dieser Kaffee wurde von Racafé bezogen, einem der führenden Rohkaffee-Exporteure Kolumbiens.



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

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1400 - 2000
Ernte	Mai - Juni
Art der Ernte	Manuell