



FABRICA

 Colombie • Tolima • Planadas

COLOMBIA

CASTILLO

NATURE





Originaire des terroirs de Planadas et de Gaitania, au sud de la région de Tolima, ce café est cultivé sur une zone de haute altitude très souvent parcourue par des nuages. C'est de cette particularité que son nom tire son origine, puisque « Fábrica » vient de « Fabrique de nuages ».

Le café est produit à partir de variétés anciennes telles que le bourbon, le typica, le caturra, le castillo et le colombia, très rare aujourd'hui.

Après avoir été cueilli, trié par flottaison puis à la main, le café fermente (en milieu anaérobie) pendant 36 heures, en cerises. Ensuite, il sèche durant 1 à 2 jours sur des lits surélevés, sous serres. Il est enfin séché dans des séchoirs mécaniques, entre 48 et 72h.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Espèce	Arabica
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1700 - 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle