COLOMBIE – HUILA – CASTANO

Colombie • Huila



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce microlot est de la variété Pink Bourbon, bien sûr, et a été soigneusement sélectionné à la main pour sa maturité par des cueilleurs locaux et itinérants. Les cerises ont d'abord été pesées, dépulpées et fermentées pendant 60 heures dans des sacs. Ensuite, elles ont été lavées et laissées à sécher mécaniquement pendant 60 heures afin d'atteindre un taux d'humidité de 10 à 11 %.

Producteur	**Castano Jefferson**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Bourbon rose**
Process	**Lavé**
Séchage	**Guardiolas**
Altitude	**1700**
Période de récolte	**Mai - Juillet**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR