

KOLUMBIEN – HUILA – CASTANO JEFFERSON –

Kolumbien • Huila

PINK BOURBON | GEWASCHEN

BELCO

KOLUMBIEN – HUILA – CASTANO

Dieses Mikrolot ist natürlich von der Varietät Pink Bourbon und wurde von lokalen und wandernden Pflückern sorgfältig von Hand nach Reifegrad ausgewählt. Die Kaffeekirschen wurden zuerst gewogen, entpulpt und 60 Stunden lang in Säcken fermentiert. Danach wurden sie gewaschen und 60 Stunden lang mechanisch getrocknet, um einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 11 % zu erreichen.

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

Produzent	**Castano Jefferson**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Guardiolas**
Höhe	**1700**
Ernte	**Mai - Juli**
Art der Ernte	**Manuell**