



TANGARA



Kolumbien • Boyacá • Miraflores

GEWASCHEN





Angebaut im Herzen der kolumbianischen Anden, trägt der Kaffee aus Boyacá die Seele seiner Berge und die Tradition seiner Bewohner. Angebaut zwischen 1.200 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel, auf fruchtbaren vulkanischen und lehmigen Böden und unter der Frische der Bergbrisen, entwickelt jede Bohne einen einzigartigen Charakter.

Der Kaffee aus Boyacá ist viel mehr als nur ein Getränk: Er ist das Ergebnis der Arbeit von kleinen Familienkaffeebauern, Hütern der Tradition und Nachhaltigkeit, die das Land mit Respekt und Leidenschaft bewirtschaften. Ihr Engagement hat Boyacá einen Platz unter den bemerkenswertesten Kaffeeursprüngen Kolumbiens eingebracht, die bei regionalen und nationalen Wettbewerben gefeiert werden.



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

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1700 - 1900
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell