



TANGARA

 Colombie • Boyaca • Miraflores

LAVÉ





Cultivé au cœur des Andes colombiennes, le café de Boyacá porte l'âme de ses montagnes et la tradition de ses habitants. Cultivé entre 1 200 et 2 000 mètres d'altitude, sur des sols fertiles volcaniques et argileux, et sous la fraîcheur des brises de montagne, chaque grain développe un caractère unique.

Le café de Boyacá est bien plus qu'une boisson : c'est le fruit du travail de petits producteurs familiaux, gardiens de la tradition et de la durabilité, qui cultivent la terre avec respect et passion. Leur dévouement a valu à Boyacá une place parmi les origines de café les plus remarquables de Colombie, célébrées lors de compétitions régionales et nationales.



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

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1700 - 1900
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle