



CHOCO FCC



Kolumbien • Cauca

GEWASCHEN



CHOCO FCC

Der Kaffee dieser Region ist einzigartig dank seines Bodens, seines Mikroklimas und seines lehmig-sandigen Terrains. Der schneebedeckte Vulkan Huila reichert den Boden mit Asche an, die von den Kaffeepflanzen aufgenommen wird und eine besondere, milde und harmonische Säure verleiht. Diese Säure verbindet sich mit den vielfältigen Aromen aus der diversifizierten Produktion der Farm, darunter Orangen, Bananen und Maniok. All diese Besonderheiten tragen zum unverwechselbaren Geschmack dieses Kaffees bei.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Produzent	FCC
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1500 - 2000
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell