



CHOCO FCC



Colombie • Cauca

LAVÉ



CHOCO FCC

Le café de cette région est unique grâce à son sol, son microclimat et son terrain argilo-sableux. Le volcan enneigé de Huila enrichit le sol en cendres, lesquelles sont absorbées par les plants de café et apportent une acidité particulière, douce et harmonieuse. Cette acidité se combine aux saveurs variées issues de la production diversifiée de la ferme, comprenant oranges, bananes et manioc. Toutes ces particularités contribuent au goût distinctif de ce café.



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

Producteur	FCC
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1500 - 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle