PINCELITO

Colombie • Quindio • Pijao

LAVÉ

BELCO

PINCELITO

Cultivé au cœur des Andes centrales de Colombie, ce café reflète la richesse des sols volcaniques, le climat montagnard et les écosystèmes florissants qui façonnent son profil unique en tasse. Avec ses notes florales et aromatiques, il se distingue comme une véritable expression de son origine, reconnue dans la région comme une «Slow Town» pour son harmonie avec la nature et les traditions.

Cultivé par des familles de petits producteurs ayant préservé des variétés traditionnelles telles que Caturra et Typica, aux côtés de Castillo et Cenicafé 1, Pincelito allie pureté génétique et constance des saveurs. Ces variétés, profondément adaptées aux sols et microclimats locaux, offrent une tasse équilibrée, distinctive et pleine de caractère.

BELCO

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

Producteur	**Sudus**
Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Sous serres**
Altitude	**1500-1750**
Période de récolte	**Mai - Juillet**
Type de récolte	**Manuelle**