



BUENOS AIRES



Kolumbien • Quindío • Quimbaya

70% GEWASCHEN - 30% NATÜRLICH



BUENOS AIRES

Dieser Kaffee ist ein harmonischer Blend aus zwei Varietäten: 70 % Caturra, gewaschene Aufbereitung, und 30 % Red Bourbon, natürliche Aufbereitung. Der Caturra bringt Klarheit, Ausgewogenheit und raffinierte Süße durch eine traditionelle Nassaufbereitung: Die reifen Kaffeekirschen werden von Hand geerntet, zur Qualitätssicherung gefloatet, entpulpt und anschließend sorgfältig auf Hochbeeten unter Gewächshausbedingungen getrocknet.

Der Red Bourbon verleiht Intensität und Charakter. Nach einer selektiven Ernte durchlaufen die Kaffeekirschen eine 48-stündige Fermentation der ganzen Kaffeekirsche, gefolgt von einem langsamen und manuellen Trocknen, um eine homogene Aromenentwicklung zu gewährleisten.



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

Plantage	Buenos Aires
Produzent	Jesus Bedoya
Arten	Arabica
Verfahren	70% gewaschen - 30% natürlich
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1400
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell