



BUENOS AIRES



Colombie • Quindio • Quimbaya

70% LAVÉ - 30% NATURE



BUENOS AIRES

Ce café est un assemblage harmonieux de deux variétés : 70 % Caturra, process lavé, et 30 % Red Bourbon, process naturel.

Le Caturra apporte clarté, équilibre et douceur raffinée grâce à un process lavé traditionnel : les cerises mûres sont récoltées à la main, flottées pour garantir la qualité, dépulpées puis séchées avec soin sur des lits surélevés, sous serre.

Le Red Bourbon ajoute intensité et caractère. Après une récolte sélective, les cerises subissent une fermentation de 48 heures en fruit entier, suivie d'un séchage lent et manuel afin d'assurer un développement homogène des arômes.



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

Ferme	Buenos Aires
Producteur	Jesus Bedoya
Espèce	Arabica
Process	70% lavé - 30% nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1400
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle