



LO DE MORALES



Guatemala • Jalapa • Montano Forest

GEISHA

LAVÉ



LO DE MORALES

Pour le producteur José Roberto Monterroso Pineda, “la tasse finale combine tout ce qui entoure le café, de la graine aux paramètres de torréfaction”. C’est pourquoi, dans sa ferme Lo de Morales, José Roberto prendre soin de toutes les étapes pour assurer la plus grande qualité, jusqu’à l’export.

Ce lot de geisha pousse à 2000 mètres d’altitude, au sein d’une parcelle que le producteur appelle “El Encinal”, du fait que ce café pousse à l’ombre des chênes qui l’entourent.

D’un point de vue agronomique, l’utilisation de matière organique comme fertilisant a permis le développement de champignons mycorhiziens, qui ont enrichi le sol de manière considérable.



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

Ferme	Lo de Morales
Producteur	José Roberto Monterroso Pineda
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	2000
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle