



DIPILTO



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARAGOGYPE

NATURAL



DIPILTO

Dieser Kaffee wird von Olman Valladarez im Herzen der Dipilto-Berge, nahe der Grenze zu Honduras, produziert. Er wird auf sandigem Boden auf einer Höhe zwischen 1200 und 1700 Metern über dem Meeresspiegel angebaut. Die Kaffeepflanzen werden im Schatten angebaut (70% mit verschiedenen Baumarten), mit einer umweltfreundlichen Düngung der Böden und Pflanzen.

Da die Varietät Maragogype den Rostpilz-Angriffen von 2013-2014 wenig Widerstand entgegensetzte, ist Olman heute noch einer der letzten Produzenten in der Region, der noch Kaffeebäume der Varietät Maragogype besitzt.



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

Produzent	Olman Valladarez
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1200 - 1700
Ernte	November - März
Art der Ernte	Manuell