



DIPILTO



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARAGOGYPE

NATURE



DIPILTO

Ce café est produit par Olman Valladarez, au coeur des montagnes Dipilto, à proximité de la frontière avec le Honduras. Il est cultivé sur un sol sablonneux, à une altitude comprise entre 1200 et 1700 mètres d'altitude. Les cafés sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement.

La variété maragogype ayant peu résisté aux attaques de rouille de 2013-2014, Olman est aujourd'hui encore l'un des derniers producteurs de la zone à encore avoir des caféiers de variété maragogype.



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

Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1200 - 1700
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Manuelle