



DIPILTO



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

JAVA

LAVÉ



DIPILTO

Ce café est produit au cœur 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 1500 mètres d'altitude. Les caféiers sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement.



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

Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1200 - 1500
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Manuelle