

# BUENOS AIRES

 Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto



## À PROPOS DE CE CAFÉ

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

Ferme	<b>Buenos Aires</b>
Producteur	<b>Olman Valladarez</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Maracaturra</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>1200 - 1700</b>
Période de récolte	<b>Novembre - Mars</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**

