



BUENOS AIRES



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARACATURRA

NATURE



BUENOS AIRES

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.



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

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