



BUENOS AIRES



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARACATURRA

NATURAL



BUENOS AIRES

Dieser Kaffee wird im Herzen der Dipilto-Berge, nahe der Grenze zu Honduras, angebaut. Er wächst auf sandigem Boden in einer Höhe zwischen 1200 und 1700 Metern. Die Kaffeepflanzen werden im Schatten (70% mit verschiedenen Baumarten) kultiviert, wobei die Boden- und Pflanzendüngung umweltfreundlich erfolgt.

Dieser Kaffee wird zu 100% aus der Varietät Maracaturra hergestellt und nass aufbereitet. Die in den höchsten Lagen der Farm geernteten Kaffeeirschen werden nass verarbeitet. Der Prozess ist recht klassisch: Die Kirschen werden entpulpt, fermentiert, gewaschen und anschließend auf Terrassen getrocknet.



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

Plantage	Buenos Aires
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1500
Ernte	November - März